

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
А.Н Загорулькин  
«26» декабря 2014 г.




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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер»

На базе основного общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.  
Председатель МК  
 Э.М. Аблямитова

Судак  
2014

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Организация разработчик:

Судакский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук, зав. филиалом

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель спецдисциплин высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

Белинская Екатерина Ивановна – мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	18

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

*19.00.00 Промышленная экология и биотехнология* 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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **108** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **54** часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **36** часов;  
самостоятельной работы обучающегося– **18** часов;  
учебной и производственной практики – **54** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
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 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).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4. 1	Раздел 1.Обработка рыбы с костным скелетом	12	4	2	2	6	*
ПК 4.2	Раздел 2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	12	4	--	2	6	*
ПК4. 3	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	48	28	22	14	6	*
	<b>Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>36</b>					<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ 04. Обработка рыбы с костным скелетом</b>		12	
<b>МДК 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</b>		4	
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	<b>Лекция</b>		
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Правила организации рабочего места для обработки и разделки рыбы с костным скелетом. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при обработке и разделке рыбы.		
	2. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения обработанной рыбы для последующего использования.		
<b>Практическое занятие №1</b>	2		
3. Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом. Определение порций блюд, изделий, изготовленных из заданного количества сырья.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			
<b>Тематика домашних заданий</b>			
1. Составить таблицу «Товароведная характеристика рыбы с костным скелетом»			



<p>2. Разработать технологическую схему обработки рыбы с костным скелетом</p> <p>3. Разработать учебную карту «Ассортимент полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»</p> <p>4. Разработать учебную карту «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»</p> <p>5. Составить таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»</p>		2	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  -Организация рабочего места;  -Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы;  - Проверка органолептическим способом качества рыбы;  -Размораживание рыбы;  -Машинная и ручная очистка рыбы от чешуи;  -Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы;  -Разделка рыбы на чистое филе, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;  -Оценка качества обработанной рыбы</p>		6	
<p><b>Раздел 2</b>  <b>ПМ.04 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b></p>		18	
<p><b>МДК 04.</b>  <b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</b></p>		4	
<p><b>Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыб для дальнейшего их использования</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	
	<p><b>Лекция</b></p>		
	<p>1      Ассортимент рыбных полуфабрикатов порционных и мелкокусковых, их характеристика.</p>		
<p>2      Последовательность организации рабочего места, для</p>			

		приготовления полуфабрикатов из рыб. Подбор и правила безопасного использования оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов из рыб.		
	3	Виды полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей, приправ, пищевых добавок, панировок. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и не панированных полуфабрикатов из рыб.		2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ2.</b>				
<b>Тематика домашних заданий</b> 1. Произвести расчеты массы отходов и нетто при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы рыбы 2. Составить таблицу «Выбор оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из рыбы» 3. Составить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы»			<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> <b>Виды работ</b> - Организация рабочего места; - Подбор оборудования и производственного инвентаря; -Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, запекания, жарки; - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы; - Оценка качества рыбных полуфабрикатов; -Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.			<b>6</b>	
<b>Раздел 3</b> <b>ПМ 04. Приготовление и</b>			<b>96</b>	

оформление блюд из рыбы с костным скелетом				
<b>МДК 04.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		28		
<b>Тема 3.1. Приготовление простых и основных блюд из рыбы.</b>	Содержание			
	Лекция		6	
	1	Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.		2
	2	Организации рабочего места. Подбор и правила безопасного использования инвентаря, инструментов, посуды для приготовления блюд из рыбы.		
	3	Методы приготовления основных блюд из рыбы. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из рыбы.		
	4	Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы. Требования к качеству и правила хранения готовых блюд из рыбы.		
	5	<b>Практическое занятие №2:</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	2	
6	<b>Лабораторная работа №1:</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и тушения. Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	4		
7	<b>Практическое занятие №3:</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	2		

	8	<b>Лабораторная работа №2:</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Приготовление блюд из жареной рыбы	4	
	9	<b>Лабораторная работа №3:</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания и жарки. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	4	
	10	<b>Практическое занятие №4:</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	2	
	11	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление блюд из рубленой рыбной массы (с добавлением хлеба, без хлеба).	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ04.</b>				
<b>Тематика домашних заданий</b>				
		1. Составить технологическую карту «Жареные блюда из рыбы» 2. Составить технологическую карту «Блюда из рыбной котлетной массы» 3. Составить технологическую схему приготовления запеченного блюда из рыбы  4. Подготовить сообщение «Способы оформления блюд из рыбы» 5. Составить перечень требований к качеству блюд из рыбы по органолептическим показателям.	14	
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ:</b>				
		-Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из рыбы; - Организация рабочего места; - Подбор оборудования и производственного инвентаря; -Приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной и жареной рыбы; - Приготовление блюд из рубленой рыбной массы (с добавлением хлеба, без хлеба); - Оценка качества рыбных блюд.	6	
<b>Производственная практика итоговая по модулю</b>				
<b>Виды работ:</b>				

1.Подбор и проверка качества сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; 2. Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы; 3.Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; 4.Приготовление и оформление блюд из рыбы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; 5. Оценка качества приготовленных блюд из рыбы; 6.Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции	36	
<b>Всего</b>	<b>108</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства;

#### **лабораторий:**

- учебный кулинарный цех.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;

#### **Технические средства обучения:**

- переносной мультимедийный проектор;
- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.
- плакаты;
- стенды.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

## **2.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
- 3.
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
5. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
6. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы 2014 ОИЦ «Академия»
8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37523>.— ЭБС «IPRbooks»
- 4 . Вкусные и полезные блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37529>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Лучшие в мире блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37625>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Сосновская А.В. Блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ Сосновская А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2011.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37871>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks».

8 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по профессиональному модулю **Приготовление блюд из рыбы** планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение



обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>-проверка органолептическим способом качества сырья</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>

<p>исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>- правильность проведения бракеража.</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде</li> <li>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</li> </ul>

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка