

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

2025 г.

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 20.05.25г  
Председатель МО ПСОП  
\_\_\_\_\_ Т. А. Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1 Профессионального стандарта «Повар» (утверждено приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н).

2. Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего специального образования, утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 № 06-443).

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ).

**Разработчик:**

Танкова Татьяна Анатольевна – преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

Рецензент:

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

# 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ.04ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

## 1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Рабочая адаптированная программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:** входит в профессиональный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из рыбы.
	У. 2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	У. 3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении блюд из рыбы.
	У. 4	Осуществлять органолептическую оценку качества сырья; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
Знать	3. 1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
	3. 2	Рецептуры и технологии приготовления горячих блюд из рыбы. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из рыбы.
	3. 3	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из рыбы, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

## 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 252 часа, в том числе:

Всего занятий 60 часа:

Самостоятельная учебная нагрузка 12 часов;

Теоретического обучения 20 часов;

Лабораторные занятия 32 часа;

Практические занятия 8 часа;

Практика 180 часов:

учебная практика 60 часов;

производственная практика 120 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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 практика часов	Производственная практика, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		
У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	<b>56</b>	<b>18</b>	34	<b>4</b>		
	<b>Учебная практика</b>	<b>60</b>				<b>60</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>120</b>					<b>120</b>
	<b>Всего:</b>	<b>252</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>120</b>

## 2.2 Учебная работа

Виды учебной работы	1курс	2курс	Всего часов
	2 семестр	3 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	252		252
учебная нагрузка обучающегося	72		72
во взаимодействии с преподавателем	60		60
в том числе:			
теоретического обучения	20		20
лабораторные занятия	32		32
практические занятия	8		8
Самостоятельная работа обучающегося	12		12
учебная практика		60	60
производственная практика		120	120

## 2.3 Содержание обучения по профессиональному модулю Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом				<b>16</b>			
<b>Тема 1.1</b> Товароведная характеристика и требования к качеству рыбного сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>		2	
	1	Организация рабочего места по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе. Подбор оборудования, инструментов, инвентаря при обработке рыбы.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	2	Значение рыбы в питании человека, товароведная характеристика и требования к качеству рыбного сырья. Классификация и виды рыб, используемые в питании.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	3	<b>Самостоятельная работа 1</b> Заполнение таблицы по классификации рыб	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	4	<b>Самостоятельная работа 2</b> Заполнение таблицы по классификации рыб	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
<b>Тема 1.2</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>			
	5	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	6	Механическая кулинарная обработка	Тип учебного занятия: изучение и	1	У1, У2,		

		бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения.	усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		У3, У4 3.1, 3.2, 3.44		
	7-8	<b>Практическое занятие 1</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	9-10	<b>Практическое занятие 2</b> Расчет массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	11	<b>Самостоятельная работа 3</b> Составление алгоритма механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	12	<b>Самостоятельная работа 4</b> Заполнение технологической схемы по обработке рыбы	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
<b>Тема 1.3</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>			
Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	13	Значение нерыбного водного сырья в питании человека, Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и требования к качеству нерыбного сырья.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	14	Значение нерыбного водного сырья в питании человека, Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и требования к качеству нерыбного сырья.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		

	15-16	<b>Практическое занятие 3</b> Решение производственных задач. Работа со сборником рецептов.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
<b>Раздел 2</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы				<b>56</b>			
<b>Тема 2.1</b> Приготовление блюд из отварной рыбы.		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>			
	17	Приготовление горячих блюд из отварной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	18	Приготовление горячих блюд из отварной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	19	<b>Самостоятельная работа 5</b> Подготовить материал для сообщения: Особенности обработки рыбы и приготовлении горячих блюд из нее.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	20	<b>Самостоятельная работа 6</b> Подготовить сообщение: Особенности обработки рыбы и приготовлении горячих блюд из нее.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	21-22	<b>Практическое занятие 4</b> Работа со сборником рецептов, решение ситуационных задач.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	23	<b>Самостоятельная работа 7</b>	Тип учебного занятия: Урок закрепления	1	У1, У2,		

		Подготовить материал для реферата: Приготовление горячих блюд из рыбы, региональная кухня.	материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа		У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	24	<b>Самостоятельная работа 8</b> Подготовить реферат: Приготовление горячих блюд из рыбы, региональная кухня.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
<b>Тема 2.2</b> Приготовление блюд из припущенной рыбы.		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>			
	25	Приготовление горячих блюд из припущенной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	26	Приготовление горячих блюд из припущенной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	27	<b>Самостоятельная работа 9</b> Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	28	<b>Самостоятельная работа 10</b> Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	29-30 31-32	<b>Лабораторное занятие 1</b> Приготовление горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству и сроки хранения.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+

<b>Тема 2.3</b> Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>			
	33	Приготовление блюд из жареной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	34	Приготовление блюд из жареной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	35-36 37-38	<b>Лабораторное занятие 2</b> Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	39	<b>Самостоятельная работа 11</b> Заполнить таблицу: Приготовление горячих блюд из рыбы	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	40	<b>Самостоятельная работа 12</b> Заполнить таблицу: Приготовление горячих блюд из рыбы	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>			
<b>Тема 3.5</b> <b>Приготовление блюд из жареной рыбы во фритюре</b>	41	Технология приготовления горячих блюд из жареной рыбы во фритюре, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	42	Технология приготовления горячих блюд из жареной рыбы во фритюре, оформление и отпуск блюд, правила и	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия:	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2,		

		сроки хранения.	объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		3.4		
	43-44 45-46	<b>Лабораторная работа 3</b> Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы. Требование к качеству. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
<b>Тема3.9</b> <b>Приготовление блюд из тушеной рыбы.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>			
	47	Приготовление блюд из тушеной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	48	Приготовление блюд из тушеной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	49-50 51-52	<b>Лабораторная работа 4</b> Приготовление и отпуск простых блюд из тушеной рыбы. Требование к качеству. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
<b>Тема3.10</b> <b>Приготовление блюд из запеченой рыбы.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>			
	53	Приготовление блюд из запеченой рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	54	Приготовление блюд из запеченой рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	55-56	<b>Лабораторное занятие 5</b>	Тип учебного занятия: применения	4	У1, У2,	2	+

	57-58	Приготовление и отпуск простых блюд из припущенной рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража	знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.		У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	59-60 61-62	<b>Лабораторная работа 6</b> Приготовление и отпуск простых блюд из запеченной рыбы. Требование к качеству. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
<b>Тема 3.7</b> Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>			
	63	Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	64	Приготовление горячих блюд из рыбной кнельной массы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	65-66 67-68	<b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	69-70 71-72	<b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление и отпуск простых блюд из кнельной рыбной массы рыбы. Требование к качеству. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
		<b>Всего</b>		<b>72</b>			
<b>Учебная практика</b> Виды работ: Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка, разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы (порционными кусками и тушками). Приготовление, оформление, отпуск рыбы отварной целой тушкой, тушеной с овощами. Приготовление, оформление, отпуск блюд из жареной рыбы: с луком по - ленинградски, рыбы, жареной в тесте. Приготовление, оформление, отпуск блюд из котлетной массы: котлеты. Приготовление блюд из запеченной рыбы: запеченная с яйцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.						60	

<p><b>Производственная практика</b>  Виды работ:  Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы.  Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.  Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.  Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них.  Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>		120	
<p>Всего по программе профессионального модуля</p>		<b>252</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства: рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля; плакаты «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Разделка рыбы на филе (пластование)», «котлеты из рыбы», схемы «Разделка рыбы с костным скелетом».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест: рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. -2-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия»,2018.
2. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М., 2017. Сборник технологических нормативов.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

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

Занятия проводятся в учебном кабинете. Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.