

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
[Signature] /С.В.Великанов/
«29» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол №1
от «28» августа 2015 г.

Председатель цикловой комиссии


_____/Е.Е.Чинарева/

Составитель (автор): Коржова Н.Н., преподаватель

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление и 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 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1. обработки рыбного сырья;

ПО.2 приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

У 1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

У 4. оценивать качество готовых блюд;

знать:

31. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

32. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

33. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

34. правила проведения бракеража;

35. способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

36. правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

37. температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

38. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3. Структура и содержание дисциплины

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы

Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы

4. Методы и формы обучения :

— лекция с элементами беседы;

— комбинированное занятие;

— практическое занятие;

— самостоятельная работа;

— консультация.

5. Формы контроля :

Текущий контроль:

— практическая работа;

— самостоятельная работа;

— контрольная работа;

— разноуровневые задачи и задания;

— реферат;

— доклад;

— сообщение;

— устный опрос;

— фронтальный опрос;

— тестирование;

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный