

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических занятий
по профессиональному модулю 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

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.М. Ким

« 22 » ноября 20 14 г.

Разработчик(и): Солодкова Е.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервис,
управления и экономики

Протокол № 3 от « 21 » ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Солодкова Е.Н.

Согласовано

Али

подпись

Осипенко И.

Ф.И.О.

зав.отделением

общественная
педагогика

Пояснительная записка.

Методические указания (далее МУ) являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», а также служат руководством по выполнению практических заданий профессионального модуля 01 (далее ПМ.04).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении практических заданий.

Каждая практическая работа выполняется студентом письменно, после чего проверяется преподавателем и оценивается. Критерии оценок прилагаются по каждой теме.

Результатом освоения ПМ. 04 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление блюд из рыбы**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

По завершению изучения модуля, студент должен

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.

В результате отработки навыков практических занятий предполагается, что студент овладеет профессиональными и общими компетенциями:

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.

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Методические указания содержат необходимую для выполнения практических заданий литературу по отдельным темам.

Темы практических работ

№ ПМ и ПР	Наименование темы	Кол-во часов
ПМ. 04 ПЗ №1	Составление схем кулинарной обработки рыбы с костным скелетом на чистое филе, порционные куски круглой формы и для использования в целом виде.	1
ПМ. 04 ПЗ №2	Определение количества отходов, массы брутто и нетто рыбы.	1
ПМ. 04 ПЗ №3	Сопоставление рыбных полуфабрикатов в зависимости от использования тепловой обработки.	2
ПМ. 04 ПЗ №4	Выбор и обоснование использования различных видов панировок для приготовления рыбных полуфабрикатов.	1
ПМ. 04 ПЗ №5	Составление технологических схем, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
ПМ. 04 ПЗ №5	Подбор и обоснование ингредиентов, приправ и специй для приготовления котлетной массы из рыбы различных пород.	1
ПМ. 04 ПЗ №6	Оформление технологических карточек и расчёта сырья на блюда из рыбы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	2
ПМ. 04 ПЗ №7	Составление технологических схем, подбор и обоснование ингредиентов, приправ и специй для приготовления блюд из рыбы.	2
ИТОГО		12