

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
самостоятельных внеаудиторных работ
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
« 06 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Мухин И.В., мастер производственного обучения

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Скоблев Н.В.

Согласовано

Али
подпись

Осипов 2ч
Ф.И.О.

зав.отделением

Общественного
наблюдения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данные методические указания к выполнению самостоятельных внеаудиторных работ являются частью учебно-методического комплекса по профессиональному модулю **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы**, и составлены в помощь студентам при освоении профессионального модуля.

Самостоятельные работы **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы**, в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 21 час.

Выпускник, освоивший программу профессионального модуля **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы** по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основному виду профессиональной деятельности (ВПД)

«Приготовление блюд из рыбы».

В результате выполнения самостоятельных внеаудиторных работ предполагается, что студент овладеет следующими общими и профессиональными компетенциями:

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 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 включают в себя:

1. Темы, цели и задания самостоятельных работ.
2. Алгоритм действий.
3. Критерии оценки.
4. Формы контроля.
5. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных внеаудиторных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ работ	Название			Кол-во часов
	раздела	темы	Задания (наименование работ)	
1.	Раздел ПМ 1 Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Тема 1.1. Классификация и ассортимент рыбного сырья.	Подготовка письменного сообщения на тему «Виды промысловых рыб дальневосточного региона, используемых в питании»	2
2.		Тема 1.3. приготовление полуфабрикатов из рыбы	Подготовка презентации «Технология обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы»	4
3.		Тема 1.5. Рыбные пищевые отходы. Обработка нерыбных продуктов	Подготовка презентации на тему «Приготовление рыбной котлетной массы. Обработка нерыбных продуктов и рыбных пищевых отходов»	4
4.	Раздел ПМ 2 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Тема 2.5. Блюда из запеченной рыбы	Подготовка презентации на тему «Классификация, характеристика рыбных блюд».	4
4.		Тема 2.6. блюда из нерыбных морепродуктов	Расчет сырья, определение норм закладки, подготовка технологических карт блюд из рыбы с костным скелетом	2
5.			Подготовка презентации на тему «Блюда из рыбной котлетной массы»	5
	ИТОГО			21

САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ ВНЕАУДИТОРНЫЕ РАБОТЫ ПРИ ИЗУЧЕНИИ
РАЗДЕЛА ПМ 1

Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Самостоятельная внеаудиторная работа № 1

Тема 1.1. Классификация и ассортимент рыбного сырья.

Цель: развитие умения анализа текста, осуществления поиска и использования информации и информационно-коммуникационных технологий, умения публичного выступления.

Задание: Подготовка письменного сообщения на тему «Виды промысловых рыб дальневосточного региона, используемых в питании»

Литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2012. 400 с.
2. Матюхина З.П., Коралькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия, 2007. 72 с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://vkus.by>.