

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 459 от 7 мая 2014 г.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Разработчики: Саломатова Л.М., преподаватель специальных дисциплин
Николюк Т.В., преподаватель специальных дисциплин

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин
протокол № 9
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	*
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	*

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2 Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.4 Порционировать, гарнировать и подавать блюда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии НПО 35.02.10 «Обработчик рыбы и морепродуктов» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

– определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

– приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;

– сервировки и подачи блюд;

– разработки рецептур.

уметь:

– взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;

– готовить сырье к кулинарной обработке;

– разделывать рыбу и беспозвоночных;

- формировать и панировать полуфабрикаты;
- готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
- разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий.

знать:

- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;
- основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;
- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- установленные рецептуры приготовления блюд;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- нормы порционирования блюд;
- способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 426 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 94 часа;

учебной практики – 144 часа.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачёта.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.03 «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
ПК 3.4	Порционировать, гарнировать и подавать блюда.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов»

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	МДК 03.01 Технология приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов	282	188	106	-	94	-	-	-
ПК 1.1-1.4	УП 03.01 Учебная практика	144						144	-
	Всего:	426	188	106	-	94	-	144	-