**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

**2011г.**

Программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация - разработчик: Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №29» с.Альменево, Курганская область, ул.Марта 2.

Разработчики: Фролова Екатерина Дмитриевна, преподаватель спецдисциплин;

Пичугина Алла Витальевна мастер производственного обучения;

Мухаметова Татьяна Александровна, мастер производственного обучения;

Гайнуллина Э.З., преподаватель общеобразовательных дисциплин.

Работодатели:

Ответственные: Дыкин Валерий Иванович, заместитель директора по учебно-производственной работе ГОУ НПО «Профессиональное училище №29»

Программа профессионального модуля рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года и утверждена методическим советом «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию …. научно-методического совета по профессии «Повар, кондитер».

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 18 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### Приготовление блюд из рыбы

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер** по направлению 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров:

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из рыбы**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с

костным скелетом.

3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, профессиональной переподготовке для повышения квалификации, по профессии «Повар. Кондитер».

На базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.04**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**иметь:**

* 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;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04:**

всего 108 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики –60 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «**Приготовление блюд из рыбы»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 4.1.** | ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| **ПК 4.2.** | ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| **ПК 4.3.** | 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). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **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,**  часов | **Производственная,**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 4.1.** | **Раздел 1. ПМ 04**  **Обработка рыбы с костным скелетом.** | **25** | **4** |  | **5** | **12** |  |
| **ПК 4.2.** | **Раздел2.  ПМ 04**  **Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** | **40** | **13** | 7 | **5** | **12** |  |
| **ПК 4.3.** | **Раздел 3. ПМ 04**  **Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.** | **43** | **15** | 7 | **6** | **24** |  |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика* |  |  |  |  |  | **12** |
|  | Всего: | **108** | **32** | 14 | **16** | **48** | **12** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ04)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. ПМ.04**  **Обработка рыбы с костным скелетом.** |  |  |  |
| **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** |  |  |  |
| **Тема 1.1. Технология обработки рыбы с костным скелетом.** | **Обработка рыбы**  Содержание  Общие требования к рыбе. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных про­дуктов моря.  Механическая кулинарная обработка рыбы.  Размораживание рыбы  Об­работка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и других).  Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. | 4 | 2 |
|  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  - систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).  - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  -работа по карточкам;  - составление алгоритма обработки рыбы;  - заполнение технологических карт;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц; | | 5 | 3  3 |
| **Тематика домашних заданий**  Составление технологических схем обработки рыбы.  Разработка инструкционно- технологических карт обработки рыбы.  Разработка и оформление технологических карт.  Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры простых блюд из рыбы приготавливаемых на местных предприятиях.  Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий.  Написание сообщений.  Составление презентаций по темам раздела.  Работа с Интернет-ресурсами**.** | |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  -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;  - оформлять технологическую документацию. | | 12 |
| **Раздел.2 ПМ 04**  **Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** |  |  |
| **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** |  |  |
| **Тема 2.1. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.** | **Приготовление полуфабрикатов из рыбы**  Содержание  Приготовление полуфаб­рикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панирован­ными кусками.  Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жар­ки.  Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приго­товление льезона, красной и белой панировок.  Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.  Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения. | 6 |
| 2 |
| **Практические занятия**  Расчет потребности сырья для полуфабрикатов | 1 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление, оформление и подача изделий из полуфабрикатов. | 6 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  - работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления и оформления полуфабрикатов из рыбы;  - работа с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | 5 | 3 |
| **Тематика домашних заданий**  Изучение истории появления блюд из рыбы.  Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры полуфабрикатов, изготавливаемых на предприятиях местной промышленности.  Выполнение домашнего задания по темам раздела, конспектирование и изучение дополнительного ассортимента полуфабрикатов из рыбы.  Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов.  Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления полуфабрикатов.  Письменные ответы на контрольные вопросы по темам раздела.  Составление технологических схем полуфабрикатов.  Решение технологических задач по расчетам сырья и выхода готовых полуфабрикатов.  Написание сообщений по темам раздела 2.  Составление презентаций по темам раздела 2.  Работа с Интернет-ресурсами | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - подбирать сырьё и определять органолептическим способом его качество для производства полуфабрикатов  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для производства полуфабрикатов из рыбы;  - развешивать сырьё по данной рецептуре;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства полуфабрикатов из рыбы;  - подготавливать сырьё и продукты для производства тестовых полуфабрикатов из рыбы; | | 12 | 3 |
| **Раздел 3ПМ 04**  **Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.** |  |  |  |
| **МДК 04.01. Технология обработки сырья иприготовления блюд из рыбы** |  |  |  |
| **Тема 3.1. Простые блюда из рыбы с костным скелетом.** | **Технология приготовления простых блюд из рыбы**  Содержание  Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы.  Рыба отварная, припущенная. Приготовление, оформление, подача.  Способы жарки рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептуры, способы подачи.  Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы, рецеп­туры, способы подачи.  Блюда из рыбной котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, спо­собы подачи. | 8 | 2 |
| **Практические занятия**  Расчёт, подбор сырья для приготовления рыбы отварной, припущенной рыбы;  Расчёт, подбор сырья для приготовления рыбы жаренной, жаренной во фритюре рыбы;  Расчёт, подбор сырья для приготовления тельного; | 1 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление, оформление и подача рыбы отварной с картофелем отварным, соус польский.  Приготовление, оформление и подача рыбы паровой с картофелем отварным.  Приготовление, оформление и подача рыбы жареной с жареным картофелем  Приготовление, оформление и подача рыбы «фри» с картофелем «фри». | 6 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  - систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).  - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления простых блюд из рыбы.  - заполнение технологических карт;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам; | | 6 | 3 |
| **Тематика домашних заданий**  Составление технологических схем приготовления блюд рыбы.  Разработка инструкционно- технологических карт приготовления блюд из рыбы.  Решение технологических задач по расчетам при приготовлении блюд из рыбы.  Разработка и оформление технологических карт.  Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры блюд из рыбы изготавливаемых на местных предприятиях.  Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  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 | | 24 | 3 |
| **Производственная практика**  - обработка рыбы;  - приготовления полуфабрикатов из рыбы;  **- приготовление котлетной массы из мяса рыбы;**  **- приготовление и оформление простых блюд из рыбы;** | | 12 | 3 |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», мастерской «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

- дидактический материал;

- плакаты, таблицы

**Технические средства обучения**: ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: «Учебно-кондитерский цех»: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику, которая проводится концентрировано на предприятиях общественного питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, взбивальная машина, универсальный привод со сменными механизмами, расстоечные шкафы, стеллажи передвижные, производственные столы, посуда, кухонный инвентарь, инструменты, приспособления.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

I. Учебники и учебные пособия:

1. АнфимоваН. А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. Образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И.Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски,

рыбные и мясные горячие блюда:учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия»,2007 г. – 112с.

1. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.для

нач. проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр

«Академия», 2007.-288с.

7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и

кондитеров: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. - 112 с.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Практикум: учеб.для нач. проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.:

Издательский центр «Академия», 2007.-288с.

2.Журналы

Журнал “Профессиональная Кухня”

Журнал «Шеф»

Журнал «CHEFART»

3.Профессиональные информационные сайты

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/) - Вестник индустрии питания

[www.frio.ru](http://www.frio.ru/) – федерация рестораторов иотельеров России

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Особенности методики изучения учебного материала ПМ:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;

- обучение через опыт и сотрудничество;

- учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;

- интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);

- личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);

- главная функция преподавателя – лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели. Преподаватель- «проводник» в мир знаний, эксперт и консультант, координатор.

Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.

При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах. Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.

По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.

Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимися отчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.

Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Приготовление блюд из рыбы»,** профессии «Повар, кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: преподаватели профессионального цикла должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Правильность расчета необходимого количества сырья по нормативам;  Соблюдение алгоритма первичной обработки рыбы с костным скелетом.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом  Полуфабрикаты приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация)  Эстетическое оформление блюд | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда и гарниры из макаронных изделий приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 1.**  Понимание сущности социальной значимости своей будущей  профессии, проявление к ней устойчивого интереса. | -наличие интереса к будущей профессии;  -проф.конкурсы;  -презентации;  -выставки. | Образовательный рейтинг.  Анкета, реферат.  *Эссе* |
| **ОК 2.**  Организация собственной деятельности, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 3.**  Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и  коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. | -самостоятельная работа в проф. деятельности;  -оценка результатов работы;  -коррекционная деятельность;  -ответственность за результаты своей работы. | контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 4.**  Поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;  -самостоятельность при поиске необходимой информации;  -результативность поиска;  -использование электронных и интернет ресурсов. | -конспект;  -сообщение;  -реферат;  -доклад;  -проект; ПЭР |
| **ОК 5.**  Использование информационно-коммуникационных технологий  в профессиональной деятельности. | -владение ИКТ;  -использование ПК. | -презентация;  -портфолио;  -проект;  -реферат;  -доклад;  -сообщение. |
| **ОК 6.**  Работа в команде, эффективное общение с коллегами,  руководством, клиентами. | -умение работать в группе, звене;  -проявлять деловую культуру. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  -проверочные работы;  -проект. |
| **ОК 7.**  Подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния. | -соблюдение ТБ, ОТ, санитарии  -самостоятельность в подготовке и размещении оборудования, инвентаря, инструментов. | -инструктажи;  -самоконтроль;  -взаимоконтроль. |
| **ОК 8.**  Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). | -физическая подготовка. | -сдача нормативов; |

1. [↑](#footnote-ref-2)