**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**СодержаниеОбщие 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 | 33 |
| **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 рыбыоценивать 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**СодержаниеПриготовление 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**СодержаниеИзменения 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 рыбыоценивать 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 скелетомПолуфабрикаты 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 будущейпрофессии, 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 испособов 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 икоррекция 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, необходимойдля 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 технологийв 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 применениемполученных профессиональных знаний (для юношей). | -физическая подготовка. | -сдача нормативов; |

1. [↑](#footnote-ref-2)