

Комитет образования и науки
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического совета
протокол № от «___» _____ 2015 г.

П Р И Н Я Т
на заседании педагогического совета
протокол № от «___» _____ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор ОБПОУ САТТ
им.К.К.Рокоссовского
_____ Е.А.Громаков
«_____» _____ 2015 г.
Приказ № от «___» _____ 2015 г.

Рабочая программа

профессионального модуля ***ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы***

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Паспорт программы профессионального модуля | 4 |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля..... | 6 |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4. Условия реализации профессионального модуля..... | 11 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 13 |

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ САТТ им.
К.К.Рокоссовского

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Подготовка блюд из рыбы

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **повар третьего-четвертого разряда** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производит обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производит приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовит и оформляет простые блюда из рыбы с костным скелетом

Программа профессионального модуля может быть использована в учебных заведениях НПО, для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов из рыбы;

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;

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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля

Всего (максимальная учебная нагрузка обучающегося) - **114** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **44** часа;

в том числе практических работ – **14** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов;

учебной практики - **24** часа.

производственной практики - **30** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности **повар третьего-четвертого разряда**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

| <i>Код</i> | <i>Наименование результата обучения</i> |
|------------|---|
| 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, 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

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|---|---|------------------------|--|----------------|-------------------------|
| | | | обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | самостоятельная работа обучающегося, часов | учебная, часов | производственная, часов |
| | | | всего, часов | в т.ч. практич., часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 78 | 26 | 8 | 10 | 18 | 24 |
| ПК 4.1 ПК 4.2 | Механическая кулинарная обработка различных видов рыб и приготовление полуфабрикатов | 3 | 2 | | 1 | | |
| ПК 4.3 | Приготовление и оформление простых блюд из рыбы | 75 | 24 | 12 | 9 | 18 | 24 |
| МДК.04.02 | Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания | 18 | 9 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| ПК 4.1 – 4.3 | Приготовление блюд из рыбы лечебного и диетического питания | 18 | 9 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| МДК.04.03 | Технология приготовления банкетных блюд из рыбы | 18 | 9 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| ПК 4.1 – 4.3 | Приготовление банкетных блюд из рыбы | 18 | 9 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Всего: | 114 | 44 | 14 | 16 | 24 | 30 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| <i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i> | <i>Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся</i> | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|--|--|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы | | 114 | |
| МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | 36 | |
| Механическая кулинарная обработка различных видов рыб и приготовление полуфабрикатов | <p>Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Технологическая операция пластования рыбы, разделка на чистое филе. Условия и сроки хранения рыбного сырья</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; нарезка на кругляши; нарезка полуфабрикатов для варки и припускания, жарки основным способом и во фритюре, для тушения и запекания.</p> | 2 | 2 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 1. Составить и заполнить таблицу рыбных полуфабрикатов с указанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования | 1 | 4 |
| Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы | Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отварных и припущенных блюд из рыбы, правила варки и припускания. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству разных блюд | 2 | 2 |
| Практическое занятие Блюда из отварной и припущенной рыбы | <p>Упражнения по обработке рыбы</p> <p>Упражнения по приготовлению рыбных полуфабрикатов</p> <p>Упражнения по приготовлению и оформлению простых блюд из отварной и припущенной рыбы</p> | 4 | 3 |
| Приготовление блюд из жареной рыбы | Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная, рыба по-ленинградски, рыба «фри» с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы рыбные | 2 | 2 |
| Приготовление запеченных блюд из рыбы | Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в молочном соусе, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка рыбная на сковороде | 2 | 2 |
| Приготовление тушеных блюд из рыбы | Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. | 2 | 2 |
| Практическое занятие Блюда из жареной, запеченной и тушеной рыбы. | <p>Упражнения по обработке рыбы</p> <p>Упражнения по приготовлению рыбных полуфабрикатов</p> <p>Упражнения по приготовлению и оформлению жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы</p> | 4 | 3 |
| Приготовление рыбной котлет- | Технологическая операция приготовления рыб- | 2 | 2 |

| ной массы и полуфабрикатов из нее. | ной котлетной массы. Условия и сроки хранения сырья. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы. | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|--------------------------|--------------|----------------|------|--|--|--|--|--|
| Приготовление простых блюд из рыбной котлетной массы. | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки в томатном соусе. Требования к качеству рыбных блюд. Правила проведения бракеража. Варианты рыбных блюд, температура подачи, сроки реализации | 2 | 2 | | | | | | | | |
| Практическое занятие Блюда из рыбной котлетной массы. | Упражнения по обработке рыбы. Упражнения по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Упражнения по приготовлению и оформлению блюд из рыбной котлетной массы | 4 | 3 | | | | | | | | |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 1. Рассчитать энергетическую ценность блюда «Рыба отварная (треска) с гарниром и соусом». Гарнир и соус подобрать самостоятельно 2. Составить и заполнить таблицу рыбных полуфабрикатов с указанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования 3. Составить схему технологического процесса с указанием температурного режима и времени приготовления блюда «Рыба жареная (каarp) с картофелем жареным» 4. Заполнить таблицу: | 2 2 3 2 | 4 | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>№ п/п</i></th> <th><i>Рыбны блюда</i> □</th> <th><i>Соусы</i></th> <th><i>Гарниры</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-10</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | <i>№ п/п</i> | <i>Рыбны блюда</i> □ | <i>Соусы</i> | <i>Гарниры</i> | 1-10 | | | | | |
| <i>№ п/п</i> | <i>Рыбны блюда</i> □ | <i>Соусы</i> | <i>Гарниры</i> | | | | | | | | |
| 1-10 | | | | | | | | | | | |
| МДК 04.02 Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания | | 9 | | | | | | | | | |
| Приготовление и оформление простых блюд лечебного и диетического питания из отварной рыбы на пару. | Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Требования к качеству рыбных блюд. Правила проведения бракеража. Варианты рыбных блюд, температура подачи, сроки реализации | 2 | 2 | | | | | | | | |
| Приготовление блюд из рыбной котлетной массы на пару | Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Требования к качеству рыбных блюд. Правила проведения бракеража. Варианты рыбных блюд, температура подачи, сроки реализации | 2 | 2 | | | | | | | | |
| Приготовление запеченных блюд из рыбы | Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Требования к качеству рыбных блюд. Правила проведения бракеража. Варианты рыбных блюд, температура подачи, сроки реализации | 2 | 2 | | | | | | | | |
| <i>Практическое занятие</i> Приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания | Упражнения по приготовлению рыбных полуфабрикатов для лечебного и диетического питания Упражнения по приготовлению и оформлению блюд из отварной рыбы на пару Упражнения по приготовлению и оформлению блюд из рыбной котлетной массы | 3 | 3 | | | | | | | | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Упражнения по приготовлению и оформлению запеченных блюд из рыбы | | |
| <i>Самостоятельная работа</i> | Рассчитать энергетическую ценность блюда из рыбы лечебного или диетического питания | 3 | 4 |
| МДК 04.03 Технология приготовления банкетных блюд из рыбы | | 9 | |
| Приготовление и оформление банкетных блюд из жареной и запеченной рыбы. | Технология приготовления банкетных блюд из рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Правила проведения бракеража. Варианты рыбных блюд, температура подачи, сроки реализации. | 2 | 2 |
| Приготовление и оформление холодных банкетных блюд рыбы. | Технология приготовления банкетных блюд из рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Правила проведения бракеража. Варианты рыбных блюд, температура подачи, сроки реализации. | 2 | 2 |
| Приготовление и оформление банкетных блюд из морепродуктов. | Технология приготовления банкетных блюд из морепродуктов. Требования к качеству блюд. Правила проведения бракеража. Варианты блюд, температура подачи, сроки реализации. | 2 | 2 |
| <i>Практическое занятие</i> Приготовления банкетных блюд из рыбы и морепродуктов. | Упражнения по приготовлению рыбных полуфабрикатов для банкетных блюд Упражнения по приготовлению и оформлению блюд из жареной и запеченной рыбы с костным скелетом Упражнения по приготовлению и оформлению блюд из жареной и запеченной рыбы с хрящевым скелетом Упражнения по приготовлению и оформлению холодных блюд из рыбы Упражнения по приготовлению и оформлению блюд из морепродуктов. | 3 | 4 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | Рассчитать энергетическую ценность блюда из рыбы. | 3 | 4 |
| Учебная практика | | 24 | 4 |
| МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы <i>1. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы.</i> | Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования мясо - рыбного цеха, при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из рыбы. Технологический процесс варки, припускания и жарки рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |

| | | | |
|---|---|------------|---|
| 2. <i>Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.</i> | Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания. Технологический процесс тушения и запекания рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из тушеной и запеченной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| 3. <i>Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.</i> | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из неё. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| МДК 04.02 Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания МДК 04.03 Технология приготовления банкетных блюд из рыбы 1. <i>Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Технология приготовления банкетных блюд из рыбы.</i> | Приготовление блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Приготовления банкетных блюд из рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| Производственная практика | | 30 | |
| МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы 1. <i>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</i> | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления и правила подачи блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| 2. <i>Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы.</i> | Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из тушеной и запеченной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| 3. <i>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</i> | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| 4. <i>Приготовление блюд из жареной рыбы.</i> | Приготовление блюд из жареной рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из жареной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| МДК 04.02 Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания МДК 04.03 Технология приготовления банкетных блюд из рыбы 1. <i>Приготовление блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Приготовления банкетных блюд из рыбы.</i> | Приготовление блюд из рыбы лечебного и диетического питания. Приготовления банкетных блюд из рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 4 |
| Всего: | | 114 | |

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

учебных кабинетах: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебного кулинарного цеха;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеofilмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из рыбы

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, машины для обработки чешуйчатой рыбы, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд из рыбы, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. микробиологии, санитарии и гигиены - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты,

2. товароведения продовольственных товаров – столы, стулья, разделочные доски, ножи, муляжи блюд из рыбы, стандарты, сертификаты качества

3. технического оснащения и организации рабочего места – учебная мебель, образцы оборудования для рыбного цеха, машины для обработки рыбы, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, машины для обработки рыбы; муляжи блюд, натуральные образцы рыбы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептов, инструкционные карты, инструкции по охране труда

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1997, 2002, 2004, 2011гг;
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2010;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;

4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2008;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2005;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2007;
2. Интернет-информация: WWW.trapeza.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Перед отработкой модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

Основы микробиологии, гигиены и санитарии, разделы «Личная гигиена повара. Производственная санитария», «Санитарные требования к производственным помещениям».

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, раздел «Пищевые вещества и их значение», «Рыба».

Техническое оснащение и организация рабочего места, разделы «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): **образование высшее профессиональное**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов**

Педагогический состав: **преподаватель спецдисциплин**

Мастера: **мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов»**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| <i>Результаты (освоенные профессиональ- ные компетен- ции)</i> | <i>Основные показатели оценки результата</i> | <i>Формы и мето- ды контроля и оценки</i> | <i>Раздел, тема МДК</i> |
|--|--|---|--|
| <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Правильность организации рабочего места и соблюдение санитарного режима при обработке рыбы – Точность определения доброкачественности рыбного сырья органолептическим способом – Точное выполнение технологических операций размораживания, разделки и промывки рыбы – Правильное и последовательное выполнение технологических операций по разделке рыбы, нарезке полуфабрикатов для варки, жарки, запекания и тушения – Правильность выбора и подготовки сырья для рыбной котлетной массы – Точность приемов формования рыбных полуфабрикатов, соблюдения режима их хранения – Обоснованное использование пищевых рыбных отходов – Правильность соблюдения температурного режима, сроки и условия хранения рыбного сырья и полуфабрикатов – Точное использование механического оборудования (рыбоочистителей), инструментов для обработки рыбы | <p>Экспертная оценка выполнения практических работ</p> <p>Тестирование</p> | <p>МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p> <p>Механическая кулинарная обработка различных видов рыб и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее</p> |
| <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Обоснованный выбор посуды, инвентаря для варки и припускания блюд из рыбы – Точное выполнение приемов варки и припускания, соблюдение температурного режима – Правильное определение готовности припущенных и отварных блюд из рыбы | <p>Мониторинг освоенных умений и навыков по дневнику учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> | <p>Приготовление блюд их отварной и припущенной рыбы</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Правильный подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – Обоснованный выбор рыбы для жарки, запекания и тушения – Обоснованный выбор посуды и инвентаря для жарки, запекания и тушения – Точность выполнения технологических операций по подготовке рыбных полуфабрикатов к жарке, запеканию и тушению и доведения до готовности – Точность выполнения приемов подготовки посуды и оформления блюд – Точное определение готовности блюд из рыбы | <p>Экспертная оценка выполнения практической работы и качества готовых блюд</p> <p>Анализ и оценка самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Тестирование</p> | <p>Приготовление блюд из жареной рыбы</p> <p>Приготовление запеченных блюд из рыбы</p> <p>Приготовление тушеных блюд из рыбы</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> – Точное соблюдение технологического режима жарки основным способом во фритюре – Правильное определение готовности блюд из рыбной котлетной массы – Обоснованная оценка качества блюд – Правильный подбор соусов и гарниров | <p>Экспертная оценка выполнения практической работы и качества готовых блюд</p> <p>Анализ и оценка самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Тестирование</p> | <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p> |
| <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Правильный выбор посуды для оформления рыбных блюд лечебного и диетического питания – Точность выполнения технологических операций по приготовлению рыбных блюд лечебного и диетического питания – Точность порционирования – Обоснованный подбор соусов, гарниров, дополнительного гарнира для оформления рыбных блюд лечебного и диетического питания – Точное соблюдение норм отпуска, температуры подачи, условий и сроков реализации различных блюд из рыбы | <p>Экспертная оценка выполнения практической работы и качества готовых блюд</p> <p>Анализ и оценка самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Тестирование</p> | <p>МДК 04.02. Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд лечебного и диетического питания из отварной рыбы на пару.</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы на пару</p> <p>Приготовление запеченных блюд из рыбы.</p> |
| <p>ПК 4.1. Производить обра-</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Правильный выбор посуды для оформления рыбных банкетных | <p>Экспертная оценка выполне-</p> | <p>МДК 04.03. Тех- нология приго-</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>ботку рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> | <p>блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> – Точность выполнения технологических операций по приготовлению рыбных банкетных блюд – Точность порционирования – Обоснованный подбор соусов, гарниров, дополнительного гарнира для оформления рыбных банкетных блюд – Точное соблюдение норм отпуска, температуры подачи, условий и сроков реализации различных блюд из рыбы и морепродуктов | <p>ния практической работы и качества готовых блюд</p> <p>Анализ и оценка самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Тестирование</p> | <p>товления банкетных блюд из рыбы</p> <p>Приготовление и оформление банкетных блюд из жареной и запеченной рыбы.</p> <p>Приготовление и оформление холодных банкетных блюд из рыбы.</p> <p>Приготовление и оформление банкетных блюд из морепродуктов.</p> |
| <p>Итоговая аттестация</p> | <p>– Обоснованность и точность выполнения технологических операций по обработке рыбы, приготовлении полуфабрикатов и блюд, условий и сроков хранения сырья, выбора технологического режима, проведения бракеража блюд, оформления и подачи блюд из рыбы</p> | <p>Экспертная оценка выполненной практической работы</p> <p>Проектная защита задания</p> <p>Смотр-конкурс индивидуальных проектов (блюд)</p> <p>Самооценка освоенных умений</p> | |

| <p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p> | <p>Основные показатели оценки результата</p> | <p>Формы и методы контроля и оценки</p> |
|---|--|---|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ, выполнения заданий по учебной и производственной практике. | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную</p> | <p>- демонстрирует правильную последовательность</p> | <p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собствен-</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <p>выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет план работы, выполнения действий на практике | <p>ной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p> |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p> | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке полуфабрикатов, приготовления блюд и изделий и их отпуску посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии | |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|--|--|--------------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.