

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
С.В. Лицевич
«29» августа 2014г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Онега 2014

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному
образованию Федерального государственного учреждения Федерального
института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. _____, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум», _____ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
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

260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

производить обработку рыбы с костным скелетом, производить подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

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 можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 260807.01 Повар, кондитер. Без опыта работы.

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

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

иметь практический опыт:

- обработке рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд 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 приготовления 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 программы профессионального модуля:

максимальная учебной нагрузка обучающегося – 248 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -78 часов;
включая учебную и производственную практики -132 часа,
самостоятельной работы обучающихся-38 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить обработку рыбы с костным скелетом, производить подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3. 1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки рыбы с костным скелетом;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество рыбы;</p> <p>обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья;</p> <p>технику обработки рыбы с костным скелетом;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы с костным скелетом; правила их безопасного использования.</p>
ПК 3. 2	<p>иметь практический опыт:</p> <p>производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>уметь:</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>нарезать и формовать полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>

ПК 3.3	<p>иметь практический опыт: приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы с костным скелетом; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций приготовления блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из рыбы, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения готовых блюд из рыбы;</p>
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 Приготовление блюд из рыбы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение межличностного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Всего, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена раскрываемая практика)
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1; ПК 2	Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом Раздел 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	60	30	18	8	24	-
ПК 3	Раздел 3. Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	56	48	30	30	36	
	Производственная практика	132					
	всего	248	78	48	38	60	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) : « Приготовление блюд из рыбы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межличностных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрена)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		248	
Раздел №1. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.		60	
Раздел №2. Технологический процесс приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.			
Тема	Содержание	3 + 10 (лабораторных занятий)	2
1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья		
Качеству рыбного сырья полуфабрикатов и готовых блюд.	2. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов из рыбных блюд		
	3. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов.		
	Лабораторные занятия :		
	1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и ее механическая кулинарная обработка.		
	2. Проверять органолептическим способом качество рыбы при использовании ее в целом виде.		
	3. Проверять органолептическим способом качество рыбы при разделке ее на порционные куски.		
	4. Проверять органолептическим способом качество рыбы при разделке рыбы на филе.		
	5. Проверять органолептическим способом качество обработки бесчешуйчатой рыбы.		
	6. Проверять органолептическим способом качество рыбы для ее фарширования.		
	7. Проверять органолептическим способом качество рыбы при		

	приготовление рыбных полуфабрикатов.		
8.	Проверить органолептическим способом качество рыбы при приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
9.	Проверить органолептическим способом качество рыбы при приготовлении кнельной массы.		
10.	Проверить органолептическим способом качество морепродуктов.		
Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.		4	2
1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении рыбы отварной и припущенной.		
2.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении рыбы жареной и запеченной.		
3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении рыбной котлетной массы.		
4.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из морепродуктов.		
Тема 1.3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		3-8 (лабораторных занятия)	3
1.	Мясорубки, правила эксплуатации и правила их безопасного использования.		
2.	Рыбоочистители и фаршемалалки, правила их эксплуатации и их безопасное использование.		
3.	Производственный инвентарь, посуда и инструменты для рыбного цеха, их безопасное использование.		
Лабораторные занятия			
1.	Выборать производственный инвентарь и оборудование для механической кулинарной обработки рыбы.		
2.	Выборать производственный инвентарь и оборудование для приготовления котлетной рыбной массы.		
3.	Выборать оборудование и инвентарь для очищения рыбы от чешуи, правила эксплуатации.		
4.	Выборать оборудование и инвентарь для отваривания и запекания блюд из рыбы.		
5.	Выборать оборудование и инвентарь для жарения рыбы и полуфабрикатов из нее. Правила безопасного использования.		
6.	Выборать оборудование и инвентарь для жарки рыбы и полуфабрикатов во фритюре. Правила безопасного использования и эксплуатации.		
7.	Выборать оборудование и инвентарь для жарки и запекания рыбных полуфабрикатов.		
8.	Выборать оборудование и инвентарь для приготовления морепродуктов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела		8	

	6.	Приготовление и оформление рыбы жареной во фритюре		
	7.	Приготовление и оформление рыбы запеченной с картофелем по-русски.		
	8.	Приготовление и оформление рыбы запеченной под молочным соусом		
	9.	Приготовление блюда «Рыба запеченная в сметанном соусе»		
	10.	Приготовление котлетки из рыбы		
	11.	Приготовление, оформление, подача котлет рыбных, подбор соуса и гарнира.		
	12.	Приготовление, оформление тефтелей рыбных		
	13.	Приготовление, оформление рагу из рыбы.		
	14.	Приготовление, оформление рыбы в тесте жареной.		
	15.	Приготовление, оформление рыбы запеченной.		
	16.	Приготовление, оформление фрикаделек с томатным соусом, подбор гарнира и соуса.		
	17.	Приготовление, оформление тельного из рыбы.		
	18.	Приготовление, оформление биточков рыбных, подбор гарнира, соуса.		
	19.	Приготовление креветок с соусом.		
	20.	Приготовление креветок отварных.		
	Содержание		4	2
Тема №3.5. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	1.	Способы сервировки и оформления отварной и припущенной рыбы, температура подачи, требования к качеству.		
	2.	Способы сервировки и оформления жареной рыбы и рыбы в тесте.		
	3.	Способы сервировки и оформления запеченных рыбных блюд.		
	4.	Способы сервировки и оформления блюд из рыбной котлетной массы.		
	Содержание		4	3
Тема №3.6 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы..	1.	Правила охлаждения и температурный режим хранения полуфабрикатов.		
	2.	Правила охлаждения и температурный режим готовых рыбных блюд.		
	3.	Правила замораживания и хранения рыбных полуфабрикатов.		

Тема №3.7.Правила проведения бракеража.	4.	Правила замораживания и хранения готовых рыбных блюд.	
	Содержание		2
	1.	Правила проведения бракеража отварной и припущенной рыбы	
	2.	Правила проведения бракеража жареной рыбы и жареных полуфабрикатов.	
	3.	Правила проведения бракеража запеченной рыбы.	
	4.	Правила проведения бракеража блюд из рыбной котлетной массы.	
	Практические занятия :		
	1.	Оценивать качество готовых блюд из отварной рыбы.	
	2.	Оценивать качество блюд из жареной рыбы.	
	3.	Оценивать качество блюд из припущенной рыбы.	
	4.	Оценивать качество блюд из жаренных рыбных полуфабрикатов .	
	5.	Оценивать качество запеченных рыбных блюд.	
	6.	Оценивать качество блюд из котлетной массы.	
	7.	Оценивать качество блюд из морепродуктов.	
	8.	Оценивать качество запеченных рыбных блюд.	
	9.	Оценивать качество блюд из кнельной рыбной массы	
	10.	Дифференцированный зачет	
Подготовить компьютерную презентацию по результатам усвоения по темам «Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы» « Блюда из отварной рыбы» « Блюда из припущенной рыбы» « Блюда из жареной рыбы» « Блюда из запеченной рыбы» « Блюда из котлетной рыбной массы» Составление табллиц, схем Написание рефератов, докладов, сообщений (по выбору) с компьютерном сопровождением Составление плакатов, кроссвордов (в том числе и электронных)			30
Учебная практика Виды работ -Соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд из рыбы -Охраны труда и техника безопасности при приготовлении блюд из рыбы -Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы -Подготовка сырья -Рецептура для приготовления отварных, припущенных, жареных запеченных блюд из рыбы, котлетной массы -Технология приготовления отварных, припущенных, жареных запеченных блюд из рыбы, котлетной массы			36

<ul style="list-style-type: none"> -Оформление отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы, котлетной массы -Требования к качеству отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы, котлетной массы <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы -Проверять органолептическим способом качество рыбы. -Виды технологического оборудования и инвентаря. -Размораживание. -Удаление плавников, чешуи, внутренностей. -Промывание -Нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки -Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы -Панирование, его назначение. -Виды панировок -Охрана труда и техника безопасности при приготовлении отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы, котлетной массы -Организация рабочего места для приготовления отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы, котлетной массы -Подготовка сырья для приготовления отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы, котлетной массы -Репеттура -Технология приготовления отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы, котлетной массы -Оформление -Требования к качеству 	72	
Всего	248	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета *персональными компьютерами;*

Технические средства обучения: *ПК каждому обучающемуся на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, рыбоочистительная -камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, рыбоочистительная машина, электроплита, фритюрница., проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2010. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика,
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- 8.

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, «Кулинария» Академия, Москва, 2011г.
2. И.И. Потапова, Н.В.Корнеева «Первичная обработка продуктов», уч/пособие, Москва « Академия», 2008г.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания
4. Э.Н.Матюхина, Э.Н.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», Москва, 2000г.
5. ва, «Академия»,
6. И.И.Потапова, И.В.Корнеева «Основы технологии производства продукции общественного питания», Москва «Академия», 2008г.
7. И.И.Потапова; Н.В.Корнеева « Блюда из рыбы и морепродуктов» ,Москва « Академия», 2008г.
8. Н.Э Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи», Уч/пособие, Москва « Академия», 2004г.
9. Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова « Технология приготовления пищи. Практикум», Уч/пособие, Москва « Академия», 2010г.
10. В.И. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» ,Москва « Академия», 2009г.

11. Т.А. Качурина « Кулинария» ,Раб. тетрадь ,Москва « Академия»,2008г.
12. В.В. Усов «Организация производства И обслуживания на предприятиях общественного питания» ,Москва « Академия»,2003г.
13. Ю.М. Бурашников ,А.С. Максимов « Охрана труда в пищевой промышленности ,общественном питании и торговле»,Уч/ пособие ,Москва « Академия»,2010г.

Дополнительные источники:

1. Учебные пособия для ПМ 04
2. Мультимедийные пособия
3. Презентации (слайды) по ПМ.04:
 - Приготовление блюд из рыбы;
 - Приготовление рыбных горячих блюд;
 - Жареная рыба.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено и параллельно с изучаемым модулем.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение теоретических предметов по данному модулю

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование, разряд не ниже 4-5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели и оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 <i>Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора температурного режима и условий хранения рыбы с костным скелетом - точность определения годности рыбы с костным скелетом 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки рыбы; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по обработке рыбы вручную и механическим способом; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие выбора способа обработки рыбы; - Правильность выполнения действий по подготовке рыбы к фаршированию; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Точность проведения оценки качества обработанной рыбы - Правильность выполнения действий по хранению обработанной рыбы. 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества обработанной рыбы во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p>
		<p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>

<p>ПК4.2.Провести полуфабрикаты костным скелетом рыбы с</p>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества полуфабрикатов из рыбы во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена:</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК4.2.Провести полуфабрикаты костным скелетом рыбы с</p>	<p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>

<p>ПК 4.3Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы; 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из рыбы; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; - Выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - Точность расчета количества сырья для приготовления 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд из рыбы во время лабораторно-</p>

	<p>блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы: 	<p>практических работ, учебной практики, практического экзамена:</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена:</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</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 лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на 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 деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</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 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</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 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

	<p>качества готовой продукции требованиям к качеству</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологий и т.д.).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию.</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК.</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<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 коллегам 		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).			<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>