

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА

методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**

Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 138 часов

Из них:

МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы: 48 часов;

Учебная практика: 90 часов;

Производственная практика: 0 часов

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск

Разработчики:

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна преподаватель спец. дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- обработки 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 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. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы профессионального:

всего – **154** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **16** часов;

учебной практики – **90** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 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 ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-2	Раздел 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	23	15	8	8	-	-
ПК 3	Раздел 2. Технология приготовления блюд из рыбы с костным скелетом	131	33	8	8	90	-
	Производственная практика, часов	-					
	Всего:	154	48	16	16	90	-

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		23	
МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		15	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание	2	
	1.1. 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1	
	Практические занятия 1.1. 2 Соблюдение санитарно-гигиенических требований организации рабочего места повара для кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1	
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Содержание	3	
	1.2. 1 Значение рыбных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность основного сырья.	1	2
	1.2. 2 Характеристика основных видов сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	Практические занятия 1.2.3 Практические занятия: Организация работы рыбного цеха для кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	1	2
Тема 1.3. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению.	Содержание	10	
	1.3. 1 Технологический процесс подготовки чешуйчатой рыбы с костным скелетом замороженной целиком. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.	1	2
	1.3. 2 Методика составления расчета расхода сырья из рыб с костным		

		скелетом непотрошенной ,целиком, замороженной.	1	2
	1.3. 3	Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	2
	1.3. 4	Методика составления расчета расхода сырья разделанной рыбы с костным скелетом и выхода полуфабрикатов.	1	2
	1.3. 5	Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	2
Лабораторные работы				
	1.3. 6	Лабораторные работа: Подготовка замороженной рыбы к разделке.	1	2
	1.3. 7	Лабораторные работа: Подготовка разделанной тушки к порционированию полуфабрикатов.	2	2
	1.3. 8	Лабораторные работа: Подготовка сырья и приготовление рыбной котлетной массы.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий.				
1. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 2 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.			8	
2. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.				
3. Подготовка к защите отчётов лабораторно - практических занятий.				
4. Составление расчетов расхода сырья из рыб с костным скелетом.				
5. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ1.				
Раздел ПМ 2. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом			131	
МДК.04.01. Технология			33	
обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований к организации процесса,	Содержание		2	
	2.1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре рыбных полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	1	2
	Практические занятия:		1	2

при приготовлении блюд из рыбы.	2.1. 2	Практическое занятие: Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд.		
Тема 2.2. Приготовление, реализация и оценка качества отварных и припущенных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	Содержание		10	
	2.2. 1	Рыба отварная порционными кусками, выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	3
	2.2. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюда « Рыба отварная, соус Польский».	1	
	2.2. 3	Рыба отварная тушками, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	3
	2.2. 4	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюд из рыбы отварной тушками, с подбором гарниров и соусов.	1	3
	2.2. 5	Рыба припущенная, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	3
	2.2. 6	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюд из рыбы припущенной с подбором гарниров и соусов.	1	3
	2.2. 7	Подбор гарниров и соусов к готовым блюдам из рыбы.	1	3
	2.2. 8	Требования к качеству, правила проведения бракеража, хранение готовых рыбных блюд.	1	3
	Лабораторные работы:			
2.2. 9	Лабораторная работа: Приготовление и оформление отварных рыбных блюд с подбором гарниров и соусов Калькуляция блюд.	1		
2.2. 10	Лабораторная работа: Приготовление и оформление припущенных рыбных блюд с подбором гарниров и соусов Калькуляция блюд.	1	3	
Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества жаренных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	Содержание		14	
	2.3. 1	Рыба жареная целиком и порционными кусками основным способом, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	2
	2.3. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюд «Рыба жареная целиком и порционными кусками» с подбором гарниров и соусов.	1	2
2.3. 3	Рыба жаренная во фритюре, последовательность выполнения	1	3	

		технологического процесса, определение готовности.		
	2.3. 4	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюд «Рыба жаренная в тесте», рыба жареная во фритюре.	1	3
	2.3. 5	Блюда из рыбной котлетной массы: подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности	1	3
	2.3. 6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Калькуляция блюд	1	3
	2.3. 7	Подбор гарниров и соусов к готовым блюдам из рыбы	1	3
	2.3. 8	Требования к качеству готовых рыбных блюд Правила проведения бракеража готовых рыбных блюд	1	3
	2.3. 9	Организация рабочего места по реализации готовых рыбных блюд Выбор режимов и условий хранения, готовых рыбных блюд зависимости от способов тепловой обработки и реализации. Способы сервировки, варианты оформления и подачи	1	3
		Лабораторные работы:	1	3
	2.3. 10	Лабораторная работа: Приготовление рыбных блюд жаренных основным способом с подбором гарниров и соусов Калькуляция блюд		
	2.3. 11	Лабораторная работа: Приготовление рыбных блюд жаренных во фритюре с подбором гарниров и соусов Калькуляция блюд	2	3
	2.3. 12	Лабораторная работа: Приготовление рыбных блюд жаренных из котлетной массы с подбором гарниров и соусов Калькуляция блюд	2	3
Тема 2.4. Приготовление, реализация и оценка качества запеченных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	Содержание		5	
	2.4. 1	Подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для запеченных рыбных блюд.	1	3
	2.4. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления запеченных рыбных блюд. Требования к качеству готовых рыбных блюд.	1	3
	2.4.3	Подбор гарниров и соусов для запекания рыбных блюд.	1	3

	2.4. 4	Хранение и правила проведения бракеража готовых рыбных блюд.	1	3
	Лабораторные работы:			
	2.4. 5	Лабораторная работа: Приготовление рыбных запеченных блюд с гарниром и соусом.	1	3
Дифференцированный зачёт.			2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий.				
1. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2.				
2. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 10 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.			8	
3. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.				
4. Подготовка к защите отчётов лабораторно - практических занятий.				
5. Составление расчетов расхода сырья из рыб с костным скелетом.				
Учебная практика. Виды работ.			90	3
04. 1. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству. Калькуляция блюд.			6	3
04. 2. Обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.			6	3
04. 3. Обработка бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.			6	3
04. 4. Обработка рыбы для фарширования.			6	3
04. 5. Обработка некоторых видов рыб и морепродуктов.			12	3
04. 6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.			6	3
04. 7. Приготовление и подача блюд из отварной рыбы.			6	3
04. 8. Приготовление и подача блюд из припущенной рыбы.			6	3
04. 9. Приготовление и подача блюд из жареной рыбы.			12	3
04. 10. Приготовление и подача блюд из запечённой рыбы.			6	3
04. 11. Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы.			6	3
04. 12. Приготовление и подача блюд из морепродуктов.			6	3
04. 13. Дифференцированный зачёт.			6	3
Всего			154	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, столовая посуда, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
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 рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач. проф. образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова

2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер». Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 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
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы в соответствии с заданием - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - оценка качества обрабатываемого сырья 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах.</p> <p>Экспертная оценка на зачёте.</p> <p>Экспертная оценка на экзамене.</p>
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - определение качества продуктов органолептическим способом - приготовление рыбных полуфабрикатов в соответствии с использованием различных 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной практики.</p>

	технологий - оценка качества подготовленных полуфабрикатов	Экспертная оценка на экзамене.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых блюд из рыбы в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной практики. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых блюд из рыбы - определение качества продуктов органолептическим способом - подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий - оптимальное применение в оформлении готовых блюд	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной практики. Экспертная оценка на экзамене.

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения	Экспертная оценка выполнения работ во время учебной практики..

	- трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике	
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности. Экспертная оценка на зачёте.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке); - выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов); - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества 	

	<p>готовых блюд требованиям к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности 	<p>Показ компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 1 и ПМ 2.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторных работах и при выполнении работ во время учебной практики. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации. Экспертная оценка на зачёте.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях.</p>

	отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения	
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	<p>Экспертная оценка практических занятий.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических, лабораторных занятиях и при выполнении работ во время учебной практики.</p>