

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО
Ф.И.О. «Сурани»
С.И.И. «Сурани»
Полностью (Ф.И.О.)
2016 г. 09.09.2016 г.
(подпись, дата)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
2016 год

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Судак, 2016

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Э.М. Аблямитова
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер п/о
(занимаемая должность)

В.А. Кононенко
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	10
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	10
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене	17
3.1. Профессиональные и общие компетенции	17
3.2. Задание для экзаменуемого	15
3.3. Пакет для экзаменатора	21
3.4. Требования к портфолио	29
IV. Форма оценочной ведомости	37

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы** и составляющих его профессиональных компетенций:

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая.**

1.2.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий, рубежный контроль
МДК .02.01		ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП	ДЗ	Выполнение задания практического характера
ПП	ДЗ	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.02	Э (к)	

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль			
		Текущий		Аттестация	
				ДЗ	Э (к)
МДК 04	ПК 4.1-ПК 4.3				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>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;</p> <p>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;</p>	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -ЛПР -СР - контрольные работы - тестирование 	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование - контрольные работы - выполнение заданий практического характера 		

	<p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
Учебная практика	Практический опыт			Оценка выполнения работ на учебной практике	
Производственная практика	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>рациональность организации рабочего места;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения техноло-</p>			Оценка выполнения работ на произ-	

тика	<p>гических операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования -проверка органолептическим способом качества сырья <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>рациональность организации рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>рациональность организации рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования 			<p>водствен- ной прак- тике</p>	
------	---	--	--	---	--

	- правильность проведения бракеража.				
ПМ.04					Выполнение теоретического и практического задания

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения

Вопросы для проверки и усвоения материала.

1. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
2. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
3. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение),
4. Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
5. Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
6. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
7. В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?
8. Какие способы посола рыбы вам известны? Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
9. Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки.
10. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, используемой непластованной? Расскажите о кулинарном использовании рыбных полуфабрикатов. Каков процент отходов получается при разделке чешуйчатой непластованной рыбы?
11. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе? Каково кулинарное использование полуфабрикатов? Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?
12. Как произвести разделку рыбы (судака) для фарширования целиком? Каков при этом процент отходов
13. Как осуществить разделку рыбы (щуки) для фарширования целиком? Каков при этом процент отходов?
14. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент отходов?
15. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).
16. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?

17. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
18. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
19. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
20. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
21. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
22. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
23. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

24. Расскажите о видах пищевых рыбных отходов их обработки и кулинарном использовании.
25. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
26. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1?
27. Каковы назначение и принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
28. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС12-15?
29. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительного механизма типа МС17-
30. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
31. Расскажите об организации приготовления полуфабрикатов из рыбы, оборудовании и инвентаре.
32. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
34. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?
35. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
 - а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы,

количество отходов;

б) влияет только на способ обработки рыбы;

в) влияет на количество отходов?

2. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:

а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;

б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;

в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?

4. Каковы причины гниения мяса рыбы:

а) развитие слизееобразующих бактерий;

б) действие ферментов;

в) развитие гнилостных бактерий?

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

5. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):

а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С

в течение 2-2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С

в течение 4-10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?

6. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным

скелетом:

а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С 2...2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С

в течение 4... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?

7. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С

в течение 4... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение

4...5 ч?

8. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°С

в течение 4... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?

9. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

а) -2 °С;

б) 2 °С;

в) 0 °С?

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

10. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

11. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелко кусковые, порционные

полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?

12. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты,

мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

13. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припуска-ния:

а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокуско-

ВЫХ

полуфабрикатов;

б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);

в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных полуфабрикатов (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°)?

14. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:

а) мучную, красную, белую хлебную;

б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;

в) мучную, белую хлебную?

15. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов

для жаренья во фритюре:

а) двойную;

б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;

в) тесто-кляр, двойную панировку?

16. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы;

а) рыба, хлеб, соль и перец;

б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;

в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?

17. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:

а) для увеличения вязкости; б) увеличения рыхлости; в) повышения сочности?

18. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:

а) для увеличения вязкости;

б) увеличения рыхлости;

в) повышения сочности?

19. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:

а) для увеличения вязкости;

б) увеличения рыхлости;

в) повышения сочности?

20. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:

а) особенностями рецептуры котлетной массы;

б) формой полуфабриката;

в) видом панировки?

21. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приго-

товлении полуфабрикатов из рыбы:

- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
- б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
- в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?

22. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:

- а) вал с лопастями;
- б) шнек;
- в) скребок?

Варианты задач для самостоятельного решения

Вариант 1

Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.

Определите массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.

Вариант 2

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и реберными костями 32 кг капитан-рыбы неразделанной.

2. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

Вариант 3

1. Определите количество отходов, полученных при обработке непластованными кусками, с плечевой костью 62 кг окуня морского потрошеного с головой.

2. Определите массу нетто белковой пасты «Океан» мороженой припущенной, если масса брутто 10 кг.

Вариант 4

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.

2. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.

Вариант 5

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.

2. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.

Вариант 6

1. Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

2. Определите массу нетто салаки неразделенной на целую без головы, если масса брутто 46 кг.

Вариант 7

1. Определите количество отходов, полученных при обработке 33 кг мороженого кальмара (тушки).

2. Определите массу нетто салаки неразделанной мелкой, замороженной в блоках при разделке на целую без головы, если ее масса брутто 46 кг.

Вариант 8

1. Определите количество отходов, полученных при обработке 50 кг мидий черноморских живых естественных банок на мякоть.

2. Определите массу нетто горбуши потрошеной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

Вариант 9

1. Сколько потребуется неразделанной стерляди для получения 62 кг рыбы, обработанной на порционные куски с кожей?

2. Какое количество неразделанной сквамы необходимо обработать для приготовления 75 порций жареного филе без кожи и костей (выход 1 порции 100 г)?

Вариант 10

1. Определите количество отходов, полученных при обработке 35 кг филе морского гребешка мороженого.

Определите массу нетто неразделанной миноги при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто 12,55 кг.

Вариант 11

1. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.

2. Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.

1. Определите количество неразделанной щуки (кроме морской) для получения 0,262 кг рыбы, обработанной на непластованные куски.

2. На предприятие поступила неразделенная нельма в количестве 55 кг. Рассчитать, какое количество жареного филе с кожей и реберными костями можно приготовить.

III. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования -проверка органолептическим способом качества сырья
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - правильность выбора методов обработки

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p>
<p>ПК.4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- рациональность организации рабочего места;</p> <p>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</p> <p>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</p> <p>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p> <p>- правильность проведения бракеража.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде</p> <p>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>

IV. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

ПАСПОРТ

НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии **19.01.17**

Профессиональные компетенции:

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.

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
**Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

Рассмотрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № ____ от _____ 2016 г
Председатель МК
_____ Э.М. Аблямитова

Утверждаю
Заместитель заведующего по УПР
_____ Е.А. Филонидова
« ____ » _____ 2016 г.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС»,

«МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Задания:

Вариант № 1

Приготовление блюда «Рыба отварная». Оформление и подача.

Вариант № 2

Приготовление блюда « Рыба, припущенная с соусом». Оформление и подача.

Вариант №3

Приготовление блюда « Рыба, припущенная с соусом белым и рассолом». Оформление и подача.

Вариант №4

Приготовление блюда «Рыба, жаренная во фритюре». Оформление и подача.

Вариант №5

Приготовление блюда « Филе из рыбы фаршированное». Оформление и подача.

Вариант №6

Приготовление блюда « Рыба, тушенная в томате с овощами». Оформление и подача.

Вариант №7

Приготовление блюда «Рыба жаренная целиком». Оформление и подача.

Вариант № 8

Приготовление блюда « Рыба запеченная с картофелем по-русски». Оформление и подача.

Вариант № 9

Приготовление блюда «Поджарка из рыбы». Оформление и подача.

Вариант № 10

Приготовление блюда « Шницель рубленый натуральный». Оформление и подача

Вариант № 11

Приготовление блюда «Рыба, панированная в льезоне, жареная». Оформление и подача

Вариант № 12

Приготовление блюда «Солянка из рыбы на сковороде». Оформление и подача.

Вариант № 13

Приготовление блюда «Рыба фаршированная лимоном и запеченная целиком». Оформление и подача.

Вариант № 14

Приготовление блюда « Рыба, запеченная в сметанном соусе». Оформление и подача.

Вариант № 15

Приготовление блюда «Рыба запеченной с яйцом». Оформление и подача.

Вариант № 16

Приготовление блюда «Котлеты рыбные». Оформление и подача.

Вариант № 17

Приготовление блюда «Биточки рыбные». Оформление и подача.

Вариант № 18

Приготовление блюда «Тефтели рыбные». Оформление и подача.

Вариант № 19

Приготовление блюда «Тельное из рыбы». Оформление и подача.

Вариант № 20

Приготовление блюда «Рыба в тесте жаренная». Оформление и подача.

Вариант № 21

Приготовление блюда « Зразы донские». Оформление и подача.

Вариант № 22

Приготовление блюда « Рыба запеченная в соусе красном с луком и грибами» . Оформление и подача.

Вариант № 23

Приготовление блюда « Фрикадельки рыбные с томатным соусом». Оформление и подача.

Вариант № 24

Приготовление блюда «Рулет из рыбы». Оформление и подача.

Вариант № 25

Приготовление блюда «Рыба фри с зеленым луком». Оформление и подача.

Теоретическая часть

МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

Билет №1

1. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.
2. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
3. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы

Билет № 2

1. Требования к условиям хранения и реализации готовых блюд из рыбы.
2. Первичная обработка и способы разделки рыбы.
3. Требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Билет № 3

1. Органолептическая оценка качества рыбного сырья и полуфабрикатов.
2. Блюда из тушеной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
3. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху.

Билет № 4

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.
2. Органолептическая оценка качества рыбного сырья и полуфабрикатов.
3. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

Билет № 5

1. Организация рабочего места повара. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Соблюдения правил личной гигиены повара.
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования мясо-рыбного цеха.
3. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка готовых блюд.

Билет № 6

1. Техническое оснащение технологического процесса обработки рыбы. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки рыбы.
2. Гарниры и соусы к рыбным блюдам. Характеристика, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, применяемых при приготовлении блюд из рыбы.
3. Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов и готовых блюд.

Билет № 7

1. Первичная обработка и способы разделки рыбы.

2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования мясо-рыбного цеха.

3. Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.

Билет № 8

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и разделки рыбы с костным скелетом.

2. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы

Билет № 9

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.

2. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка готовых блюд.

3. Первичная обработка и способы разделки рыбы.

Билет №10

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.

2. Организация рабочего места повара. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Соблюдения правил личной гигиены повара.

3. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

Билет № 11

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.

3. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка готовых блюд.

Билет № 12

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрика-тов из рыбной котлетной массы.

2. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

3. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху.

Билет № 13

1. Кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения, запекания.
2. Технология приготовления гарниров и соусов к рыбным блюдам. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Билет № 14

1. Разделка, обвалка частей туши. Сортировка и кулинарное использование.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и разделки рыбы с костным скелетом.
3. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы

Билет № 15

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования мясо-рыбного цеха.
2. Первичная обработка и способы разделки рыбы.
3. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка готовых блюд.

Билет № 16

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.
2. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

Билет № 17

1. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.
3. Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов и готовых блюд

Билет № 18

1. Требования к условиям хранения и реализации готовых блюд из рыбы.
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования мясо-рыбного цеха.
3. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка готовых блюд.

Билет № 19

1. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы.
2. Блюда из тушеной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
3. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

Билет № 20

1. Материал, используемый для изготовления оборудования, инвентаря, посуды и тары, маркировка. Техника безопасности при работе на оборудовании.
2. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и разделки рыбы с костным скелетом.

Билет № 21

1. Гарниры и соусы к рыбным блюдам. Характеристика, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, применяемых при приготовлении блюд из рыбы.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.
3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.

Билет № 22

1. Технология приготовления гарниров и соусов к рыбным блюдам. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы.
3. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

Билет № 23

1. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
2. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.
3. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

Билет № 24

1. Блюда из жареной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
2. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху.

3. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка готовых блюд.

Билет № 25

1. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
2. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.
3. Техническое оснащение технологического процесса обработки рыбы. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки рыбы.

Билет № 26

1. Блюда из тушеной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
2. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху.
3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.

Билет № 27

1. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования мясо-рыбного цеха.
3. Материал, используемый для изготовления оборудования, инвентаря, посуды и тары, маркировка. Техника безопасности при работе на оборудовании.

3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III.a УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнено/не выполнено)
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования -проверка органолептическим способом качества сырья 	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования 	
ПК.4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецеп- 	

	<p>тур</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - правильность проведения бракеража. 	
--	--	--

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7.

Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Фото-отчеты;
- Приказы о поощрениях и др.

3.4.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из рыбы;	ПК 4.1.,ПК4.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Организация рабочего места;	ПК 4.1.,ПК 4.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Подбор оборудования и производственного инвентаря;	ПК 4.1.,ПК 4.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной и жареной рыбы	ПК 4.3. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление блюд из рубленой рыбной массы (с добавлением хлеба, без хлеба);	ПК.4. 3., ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Оценка качества рыбных блюд	ПК 4.1,ПК 4.2.ПК 4.3. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании текущих оценок, полученных в ходе выполнения заданий. Предоставляется зачетная ведомость с оценками.

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация): _____

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Организация рабочего места для обработки рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. Оценка качества обработанной рыбы.	6	
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, запекания, жарки. Оценка качества рыбных полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требования к безопасности пищевой продукции.	6	
3	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требования к безопасности пищевой продукции.	6	
4	Организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и производственного инвентаря. Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из рыбы.	6	

5	Приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной и жареной рыбы. Оценка качества рыбных блюд.	6	
6	Приготовление блюд из рубленой и котлетной рыбной массы. Оценка качества рыбных блюд.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата _____

Подпись мастера п/о _____

МП

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результа- тов
	(ПК; ОК)
Подбор и проверка качества сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	ПК 4.1., ПК 4.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы;	ПК 4.1., ПК 4.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов;	ПК 4.1., ПК 4.2. ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Приготовление и оформление блюд из рыбы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности;	ПК 4.3., ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Оценка качества приготовленных блюд из рыбы;	ПК. 4.1-ПК.4.3, ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7
Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции	ПК. 4.1-ПК.4.3, ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.5, ОК.6, ОК 7

ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Знакомство с предприятием ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания, организация рабочего места, соблюдение санитарных правил при обработке рыбы. Выбор и использование	6	

	оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом.		
2	Размораживание рыбы. Машинная и ручная очистка рыбы от чешуи. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей. Оценка качества обработанной рыбы.	6	
3	Организация рабочего места. Подбор оборудования и производственного инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	6	
4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения, жарки, запекания. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения, жарки, запекания. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	6	
5	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	6	
6	Организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и производственного инвентаря. Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы: рыба отварная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба порусски, рыба фаршированная (целиком).	6	

	Требования к качеству и правила хранения готовых блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.		
7	Приготовление блюд из тушеной, жареной и запеченной рыбы: рыба, тушенная в томате с овощами, рыба, жаренная целиком, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюре, рыба в тесте жареная, рыба, запеченная под молочным соусом, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, помосковски, солянка рыбная на сковороде. Оценка качества рыбных блюд. Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи.		
8	Приготовление блюд из рубленой рыбной массы без хлеба: шницель рубленый натуральный. Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, тельное. Требования к качеству и правила хранения готовых блюд из рыбы.	6	
9	Приготовление фирменных и национальных блюд: рыбные галки, саламис (рыбное филе по-гречески), гефилте фиш (фаршированная рыба). Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи. Дифференцированный зачет.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата

Подпись мастера п/о МП

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных **Дневника практики**, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества

выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

IV. ФОРМА ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ
ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Обучающийся _____

на 1 курсе по профессии 19.01.17 Повар. Кондитер освоил программу профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** в объеме 126 часов. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-----	-----
УП.04	Дифференцированный зачет	
ПП.04	Дифференцированный зачет	
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
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.	
--	--

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:
