

**Контрольная ведомость обучающегося**  
**Модуль ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы**

**Задача модуля:** После освоения данного модуля обучающийся будет уметь готовить заправочные супы

Действие	Лабораторная работа № 1	баллы	Замечания
Подбирать необходимое сырье, ингредиенты по качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями	подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; взвешивание/ измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы;		
Готовить основные полуфабрикаты из рыбы с соблюдением технологических требований к безопасности пищевой продукции	организация рабочего места; подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для отварных, припущенных и жареных блюд; соблюдение температурного и санитарного режимов и приготовления полуфабрикатов из рыбы для запеченных и жареных блюд; соответствие готовых полуфабрикатов из рыбы для отварных, припущенных и жареных блюд требованиям показателей качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);		

<p>Готовить основные блюда из рыбы различными способами с соблюдением технологии и требований к безопасности пищевой продукции</p>	<p>организация рабочего места; подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы; соблюдение норм вложения сырья в соответствии со сборником рецептов; соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы; соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателей качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p>		
<p>Порционировать и оформлять основные блюда из рыбы</p>	<p>подбор инвентаря, инструментов, посуды; безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; владение методами сервировки и подачи основных горячих блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы; использование вариантов оформления блюд учетом требований к безопасности пищевой продукции; соответствие готовых рыбных блюд (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателей качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);</p>		
<p>Хранить основные полуфабрикаты и блюда из рыбы</p>	<p>соблюдение условий и требований к безопасности хранения полуфабрикатов, блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы;</p>		
<p>Общие умения и навыки</p>	<p>Умение работать в команде;</p>		

	Умение объективно оценивать и контролировать собственную деятельность; Умение нести ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания		
--	--	--	--

- 0- совсем не приобретены умения;  
1- частично приобретены умения;  
2- полностью приобретены умения

Приложение 5

Дневник обучающегося (мониторинг освоенных умений)

Модуль ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы

Приобретенные умения (практический опыт)	Самооценка	Возможные затруднения, замечания, предложения
<p><b>Действие 1</b> Подбирать необходимое сырье, ингредиенты по качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подбор основных продуктов и ингредиентов к ним;</li> <li>• проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним;</li> <li>• взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним;</li> </ul>		
<p><b>Действие 2</b> Готовить основные полуфабрикаты из рыбы с соблюдением технологических требований к безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация рабочего места;</li> <li>• подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>• соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении основных</li> </ul>		

<p>полуфабрикатов из рыб;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>• соответствие готового полуфабриката требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, консистенция);</li> </ul>		
<p><b>Действие 3</b>  <b>Готовить основные блюда из рыбы различными способами с соблюдением технологии и требований к безопасности пищевой продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация рабочего места;</li> <li>• подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>• соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении основных блюд из рыб;</li> <li>• соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении основных блюд из рыбы;</li> <li>• соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, консистенция);</li> </ul>		
<p><b>Действие 4</b>  <b>Порционировать и оформлять основные блюда из рыбы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подбор инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов;</li> <li>• владение методами сервировки и подачи основных рыбных блюд;</li> <li>• использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции;</li> <li>• соответствие готовых рыбных блюд (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателей качества;</li> </ul>		
<p><b>Действие 5</b>  <b>Хранить основные полуфабрикаты и блюда из рыбы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований к условиям и безопасности хранения приготовленных основных рыбных блюд;</li> </ul>		
<p><b>Общие умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение работать в команде;</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания;</li> <li>• умение осуществлять поиск информации и использовать информацию для выполнения заданий;</li> <li>• умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</li> </ul>		
<p><b>Критерии оценивания:</b>  <i>5 – полностью приобретены умения;</i>  <i>4 - в целом приобретены умения;</i>  <i>3 - частично приобретены умения;</i>  <i>2 - совсем умения не приобретены</i></p>		
<p><b>Отношение к обучению</b>  <b>(оцените, насколько Вы удовлетворены организацией и проведением учебных занятий по освоению модуля)</b></p>		
Форма организации учебного занятия		
Морально-психологический климат на учебном занятии		
Своевременная и достаточная помощь преподавателя (наставника, тьютора)		
Обеспеченность необходимыми учебными материалами, оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой и прочее		
<p><b>Критерии оценивания:</b>  <i>5 - полностью удовлетворен;</i>  <i>4 - в целом удовлетворен;</i>  <i>3 - частично удовлетворен;</i>  <i>2 - совсем не удовлетворен</i></p>		

**Контрольная ведомость обучающегося**  
**Лабораторная работа №4 «Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы»**

<i>№</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Организация рабочего места</i>	<i>Соблюдение температурного режима приготовления блюд</i>	<i>Правильность выполнения технологических приемов</i>	<i>Оценка качества готового блюда</i>	<i>Умение работать с технологической документации</i>	<i>Умение планировать и организовывать собственную деятельность</i>
	<i>Итого</i>						

- 0-совсем не приобретены умения;
- 1-частично приобретены умения;
- 2-полностью приобретены умения