

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; • умение осуществлять поиск информации и использовать информацию для выполнения заданий; • умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 		
<p>Критерии оценивания: <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>Отношение к обучению (оцените, насколько Вы удовлетворены организацией и проведением учебных занятий по освоению модуля)</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>Критерии оценивания: <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