

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы**

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.  
Председатель  
МС  Петропавловская Я.А.

2024 г.  
РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.  
№ 147 /п

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Балкина Т.Г.

АОП учебной дисциплины разработана на  
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4  
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от  
29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства  
труда и социальной защиты Российской  
Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об  
утверждении профессионального стандарта  
«Повар».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы**

## **1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля**

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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.

**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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем образовательной программы – **240** часов, в том числе:  
аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **52** часа  
лабораторно-практических занятий – **8** часов  
учебной практики – **108** часов  
производственной практики – **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 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 (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1. ПК 4.2.	Раздел 1 Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	28	28	4		
ПК 4.3.	Раздел 2 Ведение технологических процессов приготовления и оформления блюд из рыбы	32	32	4		
	Учебная практика	108			108	
	Производственная практика	72				72
	<b>Всего:</b>	<b>240</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>108</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.			
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.		24	
Тема 1.1 <b>Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1. Строение рыбы. Химический состав. Пищевая ценность. Характеристика свойств рыбы.	2	
	2. Рыба живая, охлажденная и замороженная. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	1	
	3. Солёные, пряные и маринованные сельди.	1	
Тема 1.2 <b>Организация производства предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	2
	1. Назначение рыбного цеха и требование, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья.	1	
	2. Схема процессов обработки рыбы. Характеристика рабочих мест в рыбном цехе.	1	
	3. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости рыбного цеха.	1	
	4. Назначение соусного отделения горячего цеха, связь с заготовочными и раздаточными цехами. Характеристика рабочих мест в соусном отделении.	1	
	5. Оснащение горячего цеха оборудованием, функциональными ёмкостями и посудой.	1	
	6. Оборудование и организация рабочих мест при раздаче пищи.	1	
	7. Безопасность и охрана труда в рыбном цехе, соусном отделении и раздаче пищи.	1	



Тема 1.3 <b>Оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1.	Механическое оборудование. Универсальные приводы для рыбного и горячего цехов. Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, рыбоочистительные машины и механизмы. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требование безопасности труда.	1	
	2.	Тепловое оборудование. Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требование безопасности труда.	1	
	3.	Холодильное торговое оборудование. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требование безопасности труда.	1	
Тема 1.4 <b>Обработка сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5	2
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы. Обработка чушайточатой рыбы.	2	
	2.	Обработка безчушайточатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. вымачивание солёной рыбы.	3	
Тема 1.5 <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и жаренья во фритюре.	1	
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы.	1	
	3.	Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	1	
	4.	Обработка морепродуктов.	1	
	5.	Контрольный урок по теме «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы». Работа со сборником рецептур блюд.	1	
	Лабораторный работа		4	2
1	Приготовление рыбных полуфабрикатов			
Учебная практика			36	
Виды работ:				
Первичная обработка рыбы.			12	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционных и рубленых, котлетной массы.			24	
Раздел 2				
Ведение технологического				

процесса приготовления и оформления блюд из рыбы				
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.				
Тема 2.1	<b>Содержание учебного материала</b>	28		
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная: варка порционными кусками, целыми тушками и звеньями. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из отварной рыбы. Рыба припущенная. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из припущенной рыбы.	6	
	2.	Рыба жареная основным способом, во фритюре и жареная на открытом огне. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы.	6	
	3.	Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы и котлетной массы.	6	
	4.	Рыба запечённая. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к запечённым рыбным блюдам.	4	
	5.	Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из морепродуктов. Требование к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	5	
	6.	Контрольный урок по теме «Приготовление блюд из рыбы».	1	
	Лабораторные работы		4	
	1	«Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов» 1. Рыба отварная, соус польский, картофель отварной. 2. Рыба жареная по-ленинградски. 3. Рыба жареная фри, картофель фри. 4. Рыба запечённая по-русски с картофель и белым соусом.		
	Дифференцированный зачёт.			
	Промежуточная аттестация – Комплексный экзамен			
Учебная практика Виды работ:		72		

Первичная обработка и приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
Первичная обработка и приготовление блюд из жареной рыбы.	12	
Первичная обработка и приготовление блюд из тушёной рыбы.	12	
Первичная обработка и приготовление блюд запечённой рыбы.	12	
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	12	
Первичная обработка и приготовление блюд из морепродуктов.	12	
Проверочная работа.	6	
Производственная практика	72	
Виды работ:		
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из отварной рыбы.	6	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из припущенной рыбы	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из тушёной рыбы.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из жареной рыбы и рыбы во фритюре.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из запечённой рыбы.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из рыбной котлетной массы.	12	
Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из морепродуктов (кальмары, креветки).	6	
<b>Всего:</b>	<b>240</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:  
персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод, универсальный привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические);
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. кулинария, учебник, М., Академия, 2019 – 352 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи, учебное пособие/ В.И. Богушева, 2-е изд. – Рн/Д Феникс, 2019 – 374 с.

**Дополнительные источники:**

1. Есина С.И. Приготовление блюд из рыбы, рабочая тетрадь для обучающихся, Тюмень, ТОГИРРО, 2021 – 24 с.
2. Качурина Т.А. Производственное обучение по профессии «Повар», рабочая тетрадь, М., Академия, 2020 – 48 с.
3. Потапова И.И., Корнеева И.Б. Блюда из рыбы и морепродуктов, учебное пособие, М., Академия, 2021 – 64 с.

**Словари и справочники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт. – сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, К., Арий, 2019, - 680 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (11-е изд), М., Академия, 2019 – 512 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru) - Шеф дома
2. [recipes.in.ua](http://recipes.in.ua), [gastronom.ru](http://gastronom.ru) ›main\_recipe.asp -  
Рецепты приготовления блюд

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического

задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем и /или мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, тестирования, а

также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Органолептическая оценка качества рыбы. Подбор доброкачественного продукта. Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: промывание, очистка чешуи, удаление плавников, жабр, внутренностей, промывание, нарезка или пластование с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно - технической документации, сборником рецептур, СанПиНом).</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (обработка рыбы с костным скелетом).</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов. Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: нарезка, измельчение, перемешивание, формование полуфабрикатов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: по приготовлению и / или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>

	<p>Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения, жаренья, запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и кнельной, и полуфабрикатов из котлетной массы.</p>	
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов. Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: варке, тушению, жарке, запеканию рыбных блюд; подбору столовой посуды для отпуска готовых блюд. Приготовление рыбных блюд в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся по приготовлению и оформлению простых блюда из рыбы с костным скелетом.</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
---	--	---



<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Проявление понимания сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<p>Организация собственной деятельности, демонстрация понимания сути, целей и способов решения профессиональных задач.</p>	<p>Анализ способов реализации самостоятельной деятельности обучающихся.</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>Демонстрация умений проведения анализа и контроля рабочей ситуации, выбора соответствующих методов решения в зависимости от ситуации. Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использование различных способов поиска информации.</p>	<p>Анализ использования разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных</p>	<p>Контроль с помощью технических средств и информационных систем.</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Понимание общих целей; демонстрация навыков командной работы, взаимодействие с обучающимися, педагогами в ходе обучения в колледже.</p>	<p>Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Анализ действий обучающихся по охране окружающей среды (водных ресурсов, рыб, занесённых в Красную книгу).</p>