

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ТЕМА УРОКА: Приготовление рыбных горячих блюд

Профессия 43.01.04 Повар судовой

Разработчик: Чудаева Валентина Ивановна,
мастер производственного обучения

Петропавловск-Камчатский
2016

Пояснительная записка

Методическая разработка урока учебной практики по ПМ 03. Приготовление кулинарных блюд составлена на основании рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 по профессии 43.01.04 Повар судовой.

Актуальность данной разработки состоит в усилении компонента профессионального образования для развития личности студента, способного приобретать и улучшать профессиональные навыки, организовывать собственную деятельность, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, применять полученные профессиональные компетенции с учетом конкурентоспособности и востребованности на рынке труда.

Целью данной методической разработки является презентация опыта работы мастера производственного обучения по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении практических занятий в рамках изучения ПМ.

Задачей мастера производственного обучения является включение студентов в реальный технологический процесс производства. На уроке применяются методы обучения:

- словесные (объяснения);
- наглядно-демонстрационные (показ трудовых приемов и операций);
- практические методы (самостоятельная работа);
- игровые.

Разработка представляет собой методическое сопровождение практического занятия по теме «Приготовление жареных блюд из рыбы», которая изучается в ПМ 03. Приготовление кулинарных блюд.

Структура методической разработки:

- план урока;
- технологическая карта урока;
- приложения.

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют мастеру производственного обучения отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по производственной при приготовлении блюд из рыбы.

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами.

К концу урока каждый обучающийся будет знать:

- технологию приготовления блюд из рыбы,
- технику безопасности при приготовлении блюд из рыбы;
- санитарные требования при приготовлении блюд из рыбы;
- требования к качеству блюд из рыбы;
- правила подачи блюд из рыбы.

Методическая разработка предназначена в качестве дидактического материала для преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения СПО при проведении практических работ по теме программы: «Приготовление блюд из рыбы» в учебных группах 2 курса, обучающихся профессиям «Повар судовой» и «Повар, кондитер».

ПЛАН УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

ТЕМА ПРОГРАММЫ: Приготовление рыбных горячих блюд.

ТЕМА УРОКА: Приготовление блюд из жареной рыбы.

ЦЕЛЬ УРОКА: формирование у обучающихся навыков приготовления и подачи блюд из жареной рыбы.

ЗАДАЧИ УРОКА:

Образовательная:

- систематизировать и закрепить знания, умения и навыки по технологии приготовления блюд из жареной рыбы;
- закрепить правила техники безопасности при приготовлении блюд из рыбы;
- продолжить формировать навыки соблюдения санитарных требований при приготовлении блюд;
- ознакомить с требованиями к качеству блюд из рыбы;
- научить оформлению и правилам подачи блюд из рыбы.

Развивающая:

- формирование рациональных приемов мышления обучающихся;
- развитие практического мышления и познавательной активности, внимания, чувства меры и вкуса.

Воспитательная:

- воспитание чувства ответственности за отработанные операции;
- воспитание бережного отношения к оборудованию, инвентарю, сырью во время работы;
- воспитание самостоятельности и культуры труда, чувства взаимопомощи.

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЦЕЛЬ УРОКА:

- показать применение нетрадиционной формы урока.

ТИП УРОКА: комбинированный.

ФОРМА УРОКА: групповая с элементами игры.

МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ – словесный, наглядно-демонстрационный, практический, игровой.

ДИДАКТИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ УРОКА:

- плакаты, схемы, карточки, дегустационные листы, кроссворды, лото, натуральные образцы и т.д.
- плита ЭП-2М, шкаф ЭШ-2, сковороды, кастрюли различной емкости, посуда, ножи, доски РС, ОС, весы ВНЦ-10, венчик, веселка, шумовка;
- сырье: рыба свежая, сухари, масло растительное, мука, картофель, зелень, лимон и т.д.

ХОД УРОКА

I. Организационный момент – 2 мин.

- проверка явки студентов;
- проверка внешнего вида и санитарного состояния студентов.

II. Актуализация опорных знаний, умений, навыков и мотивационных состояний – 5 мин.

- Сообщение – темы и цели урока.
- Восстановление в памяти учащихся ранее изученного материала с помощью игровых элементов по типу игры «Счастливый случай».

Студенты делятся на 2 команды.

Представление жюри – 3 человека.

Игра состоит из 6 геймов, задания в каждом последующем гейме усложняются. За каждый правильный ответ, команде ответившей первой, присуждается 1 балл.

ГЕЙМ 1 Приветствие команд.

- сообщение команды 1: «Значение рыбных блюд в питании»

- сообщение команды 2: «Признаки доброкачественности рыбы».

ГЕЙМ 2 – разминка (блиц-турнир).

В течение 3 минут каждой команде задаются по 15 вопросов.

Учитывается время и правильность ответов.

ГЕЙМ 3 – «Заморочки из бочки».

Каждая команда вынимает из бочки по 3 бочонка с определенными заданиями.

Учитывается время и правильность ответов.

ГЕЙМ 4 – «Ты - мне, я - тебе».

Команды задают друг другу по очереди по 3 вопроса.

Дается время на обдумывание (1 минута) и правильность ответов.

ГЕЙМ 5 – «Темная лошадка».

Команды выполняют три задания.

Дается время - 1 минута.

Счет жюри и подведение итогов по 5-ти геймам.

III. Изложение нового материала методом демонстрации трудовых приемов в сочетании с комментированием (вводный инструктаж) – 15 мин.

Показ трудовых приемов по приготовлению блюда «Рыба «Кольбер»:

- организация рабочего места;
- выбор рыбы для жарки;
- способы разделки и нарезка рыбы;
- панировка и ее роль;
- правила жарки и выбор жира, температура;
- подбор гарниров, соуса.

Закрепление изученного материала: работа по тестам в 2-х вариантах (мастер оформляет блюдо, пока студенты работают по тестам).

IV. Формирование новых приемов и способов деятельности (текущий инструктаж) – 90 мин.

Выдача заданий учащимся для самостоятельной отработки блюд:

Команда 1 - «Рыба по-ленинградски» 6 порций;

Команда 2 - «Рыба в кляре» 6 порций.

Техника безопасности при выполнении работ.

ГЕЙМ 6 – «В погоне за лидером».

Работа студентов в этом гейме ведется в 2 этапа:

I этап - приготовление блюд (учитывается быстрота приготовления, правильность технологических приемов, санитарно-гигиенические правила)

II этап - оформление блюд (учитывается правильность оформления блюда).

Самостоятельная работа студентов на уроке.

Целевые обходы мастера:

1 обход – проверка подготовки рабочих мест и начало работы, дополнительное инструктирование.

2 обход – проверка соблюдения техники безопасности, соблюдение правильности ведения технологического процесса.

3 обход – проверка правильности ведения самоконтроля и взаимоконтроля.

4 обход – проверка правильности выполнения трудовых приемов.

5 обход – правильность оформления блюд и нормы выхода, уборка рабочих мест.

Разбор и определение качества блюд:

- соответствие гарниров, соуса;
- требования к качеству блюд из жареной рыбы;
- дефекты блюд из жареной рыбы;
- сроки хранения блюд из рыбы;
- анализ ошибок, лучшие работы;
- выставление оценок в дегустационные листы согласно критерий.

Сообщение о некоторых правилах этикета (демонстрация).

Подведение итогов игры: жюри объявляют итоги работы команд и награждение.

V. Применение умений и навыков (заключительный инструктаж) – 20 мин:

- анализ учебно-производственных работ группы в целом и отдельных студентов;

- анализ соблюдения техники безопасности и электробезопасности;
- сообщение о достижении целей урока;
- выставление оценок.

VI. Домашнее задание – 2 минуты:

- заполнить дневник по отработанной теме;
- повторить тему «Блюда из запечённой рыбы» по учебнику С.А. Анфимова

Кулинария, стр.230-231.

НА УРОКЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ:

1. Доклады:
 - о значении рыбных блюд в питании;
 - об использовании рыбных отходов.
2. Бюллетень «Блюда из разных рыб».
3. Раскладушка «Рыбные блюда».
4. Памятка «Полезные советы».
5. Плакаты по теме: «Блюда из рыбы, полуфабрикаты из рыбы».
6. Кроссворды по теме «Жареная рыба».
7. Карточки-задания.
8. Словарная работа.
9. Инструкционные карты на блюда.
10. Тесты (2 варианта)
11. Схемы по определению отсутствующего приема.
12. Карточки по оформлению блюд.
13. Работа с ТСО (кодоскоп и мультимедийный проектор).

Технологическая карта урока

№ п/п	Наименование структурного элемента урока	Деятельность мастера	Деятельность студентов	Время
	Организационный момент. Проверка готовности студентов к уроку: - явка студентов; - наличие учебной документации; - санитарное состояние.	Слушаю доклад бригадиров о готовности студентов к занятиям. Проверяю наличие учебной документации, санитарное состояние студентов	Готовятся к уроку	3-5 мин.
	Вводный инструктаж.			55 мин.
	1. Сообщение темы, целей урока.	Сообщаю тему урока, цели урока, его значимость в освоении профессии, раздаю карточки рефлексии	Слушают, записывают тему в дневник П/О	5 мин.
	2. Мобилизация внимания студентов. Проверка знаний по технике безопасности. Студенты делятся на 2 команды. Представляется жюри – 3 человека. Игра состоит из 6 геймов, задания в каждом последующем гейме усложняются. За каждый правильный ответ, команде ответившей первой, присуждается 1 балл.	Предлагаю студентам ответить на вопросы по технике безопасности, используя карточки-задания. Проверка знаний студентов по теме урока. ГЕЙМ 1 Приветствие команд. -сообщение команды 1: «Значение рыбных блюд в питании» - сообщение команды 2: «Признаки доброкачества рыбы»	Слушают, отвечают на вопросы. Выполняют задания	15 мин.
	3. II ГЕЙМ «ЗАМОРОЧКИ ИЗ БОЧКИ»	ВОПРОСЫ - ОТВЕТЫ 1. Необходимо найти 3 ошибки в предложении 2. Разгадать кроссворд на время 3. Счастливый случай: - Конкурс капитанов - Работа по схеме - Из предложенного набора продуктов определить необходимые для приготовления теста «кляр» - Составить схему приготовления теста	Слушают мастера, работают с технологическими картами, структурно-логическими схемами. За 3 минуты определяют отсутствующий прием в технологии приготовления	20 мин.

			блюд. Выполняют задания	
	III ГЕЙМ «ТЫ - МНЕ, Я - ТЕБЕ»	Задаю по 3 вопроса каждой команде	Отвечают на вопросы	10 мин.
	IV ГЕЙМ «ТЕМНАЯ ЛОШАДКА» Текущий инструктаж и самостоятельная работа студентов. Целевые обходы рабочих мест. Выполнение дифференцированных заданий по приготовлению рыбных блюд	Осуществляю обход рабочих мест с целью проверки их организации, соблюдения правил санитарии и гигиены, техники безопасности, контроля за использованием сырья в соответствии с рецептурой, правильности расчетов, оказываю помощь студентам при выполнении заданий	Самостоятельно выполняют задания. Подготавливают продукты: разделяют рыбу, подготавливают панировку, льезон, обрабатывают, нарезают и пассеруют лук, варят яйца, обжаривают грибы	90 мин
	Заключительный инструктаж. Закрепление изученного материала.	Повторяем технологию приготовления жареных блюд из рыбы. Предлагаю студентам выполнить тестовые задания (2 варианта)	Выполняют тестовые задания	25 мин.
	Рефлексия. Подведение итогов	Предлагаю заполнить карточку самооценки деятельности студентов на учебном занятии. Анализ работы каждой команды и отдельных студентов. Жюри объявляют итоги. Награждение. Объявление оценок	Заполняют карточки самооценки. Слушают результаты жюри и оценки за урок	5 мин.
	Домашнее задание	Выдаю домашнее задание	Повторить тему «Блюда из запечённой рыбы» по учебнику С.А. Анфимова Кулинария, стр.230-231.	2 мин.

Содержание игры

I ГЕЙМ «БЛИЦ-ТУРНИР»

I-я КОМАНДА

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1. К какому семейству относится рыба горбуша?	Лососевые
2. Что такое дефростация рыбы?	Оттаивание
3. Для удаления чешуи очистку начинают ...	С хвоста
4. У какой рыбы кожу снимают «чулком»?	Щука, угорь, налим
5. Продукты, предназначенные для приготовления блюд-...	Сырье
6. Позвоночник осетровых рыб называется ...	Визига
7. Сухари, мука, льезон – это ...?	Панировка
8. Для жарки основным способом рыбу панируют в ...	Муке
9. Какая рыба носит мужское имя?	Карп
10. Румяная поджаристая корочка - это ...	Колер
11. Потеря массы при тепловой обработке рыбы составляет...	18-20%
12. Размягчение мышечной ткани рыбы в кислой среде -...	Маринование
13. Перечислить рыбные блюда жареные во фритюре	Орли, кольбер
14. Что придает вкус рыбным блюдам?	Экстрактивные вещества
15. От чего зависит выход блюд из рыбы?	Категории предприятия

2-я КОМАНДА

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1. К какому семейству относится рыба минтай?	Тресковые
2. Что такое бланширование рыбы?	Ошпаривание
3. Для удаления внутренностей брюшко разрезают ...	От анального отверстия
4. Как удаляют слизь при обработке рыбы?	Натирают солью
5. Продукт прошедший первичную обработку, но не готовый к употреблению - ...	Полуфабрикат
6. Разделка рыбы на филе - ...	Пластование
7. Яично-молочная смесь -это ...	Льезон
8. Рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре панируют в ...	Двойной панировке
9. Какая рыба носит женское имя?	Маринка
10. Смесь растительного масла и кулинарного жира - ...	Фритюр
11. Температура подачи горячих рыбных блюд ...	65 ⁰ С
12. С какой целью на рыбных кусках, предназначенных для жарки, делают надрезы?	Для устранения деформации куска
13. Какие соусы подают к рыбе фри?	Томатный, майонез с корнишонами
14. Готовность жареной рыбы определяют по ...	Пузырькам на поверхности
15. Нагрев продукта при температуре 160-190 ° - это	Жарка во фритюре

II ГЕЙМ

«ЗАМОРОЧКИ ИЗ БОЧКИ»

ВОПРОСЫ

1. Необходимо найти 3 ошибки в предложении:

Для жарки во фритюре: моют, очищают, нарезают, промывают, солят, жарят, вынимают, складывают.

Ответ: 1. Картофель перед жаркой обсушивают.

2. Солят после жарки.

3. Складывают в посуду, закрывают крышкой и хранят до подачи.

2. Разгадать кроссворд на время.

Ответы прилагаются к кроссворду.

3. Счастливый случай.

Приз - шоколад.

1. Конкурс капитанов.

Нарезка картофеля для жарки во фритюре.

Брусочки 3-4 см

Учитываются правильность нарезки и время.

2. Работа по схеме.

За 3 минуты определить отсутствующий прием в технологии приготовления блюд «Рыба в кляре», «Рыба кольбер».

Ответы прилагаются к схеме

3. Из предложенного набора продуктов определить необходимые для приготовления теста «Кляр» и составить схему приготовления теста.

1. Молоко, вода

2. Желтки

3. Соль

4. Мука

5. Растительное масло

6. Белки взбитые

III ГЕЙМ «ТЫ - МНЕ, Я - ТЕБЕ»

ВОПРОС 1 КОМАНДЕ

Как готовят блюдо «Рыба в кляре», его оформление и подача.

ОТВЕТ:

Чистое филе нарезают брусочками толщиной 1 см, длиной 6-7 см и маринуют, обмакивают в тесто кляр, жарят 3-5 мин. Подают в порционной тарелке с бумажной салфеткой, укладывают рыбу пирамидой, сбоку картофель фри, дольки лимона, украшают зеленью. Отдельно соус.

ВОПРОС 2 КОМАНДЕ

Как готовят, оформляют и подают блюдо «Рыба жареная по-Ленинградски»?

ОТВЕТ:

Подготовленные порционные куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют, жарят основным способом, дожаривают в жарочном шкафу 5-7 минут. Подают в порционной сковороде: рыба в середине, а вокруг веером картофель жареный из вареного, на рыбу кладут жареный лук.

ВОПРОС I КОМАНДЕ

Как приготовить соус-майонез с корнишонами и какова норма подачи на порцию?

ОТВЕТ:

В готовый соус-майонез нарезают мелко корнишоны и добавляют соус «Южный», перемешивают, подают на порцию 75 или 50 гр.

ВОПРОС II КОМАНДЕ

Как приготовить «лук - фри» для блюда «Рыба по-Ленинградски»?

ОТВЕТ:

Очищают, нарезают кольцами, панируют в муке, жарят во фритюре 3 минуты до золотистого цвета.

ВОПРОС I КОМАНДЕ:

Какие изменения происходят при тепловой обработке рыбы?

ОТВЕТ:

- 1) свертываются белки
- 2) размягчаются тканевые волокна
- 3) рыба обеззараживается, гибнут бактерии и их споры
- 4) приобретает приятный вкус, аромат
- 5) выделяется жидкость, изменяется масса
- 6) обеспечивается кулинарная готовность рыбы
- 7) при жарке за счет колера приобретает красивый цвет, вкус, выделяется у

человека слюна, повышается усвояемость рыбы.

ВОПРОС II КОМАНДЕ

Какие нежелательные процессы происходят при жарке рыбы?

ОТВЕТ:

- 1) снижается сочность
- 2) частично теряется пищевая ценность
- 3) изменяется масса, уменьшается объем кусков
- 4) разрушаются витамины
- 5) улетучиваются частично ароматические и экстрактивные вещества
- 6) при неправильной жарке может подгореть рыба, ухудшается цвет и запах.

IV ГЕЙМ «ТЕМНАЯ ЛОШАДКА»

ВОПРОС:

- Почему при тепловой обработке рыбы уменьшается объем и масса кусков рыбы?

- Есть ли разница между потерей массы панированных и не панированных кусков рыбы?

ОТВЕТ:

При тепловой обработке происходит:

1.Свертывание белков (коагуляция), они уплотняются и вытесняют воду, жидкость испаряется;

2.В панированных кусках рыбы масса изменяется меньше, чем в не панированных за счет корочки, которая задерживает жидкость.

3. При жарке в микроволновой печи в поле инфракрасного излучения потери массы уменьшаются за счет сокращения времени тепловой обработки.

ВОПРОС:

- Назвать, что это за блюдо и обосновать ответ (показывает 2 блюда через проектор).

ОТВЕТ:

- 1) Рыба жареная, т.к. подается с гарниром картофель жареный.
- 2) Рыба отварная т.к. подается с гарниром картофель отварной, бочонками.

ВОПРОС

1. Работа с лото, время 1 минута.

ВОПРОС

2. Предлагается вашему вниманию оформленное блюдо «Рыба жареная фри с гарниром». Найти 3 ошибки в оформлении блюда.

ОТВЕТ:

- 1) Продукты свешиваются из тарелки.
- 2) Неправильно подобран гарнир основной.
- 3) Оформление неправильное – нельзя использовать для оформления блюда сырую морковь.

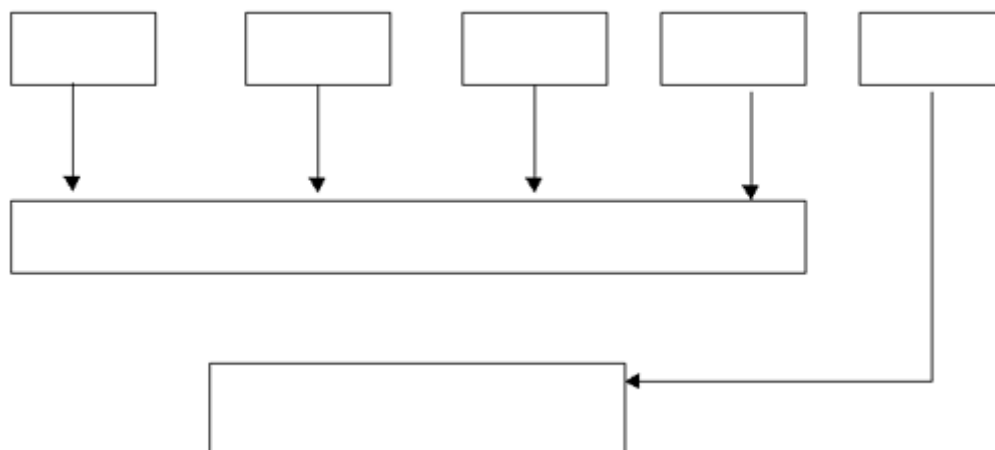
Приложение 2

Закрепляющий материал 1 команде

Ответьте на вопрос письменно

1. Как готовят рыбу для жарки во фритюре?

2. Составьте схему приготовления теста «кляр».



3. Укажите, какие продукты используются для маринования «рыбы в тесте»

4. Укажите размер филе для п/ф «рыба жаренная с зеленым маслом»

5. Допишите недостающее.

Для приготовления п/ф «рыба в тесте», чистое филе нарезают ... толщиной 1 см, длиной ...

Закрепляющий материал 2 команде

Ответьте на вопрос письменно

1. Заполните таблицу, используя учебный материал.

Наименование п/ф для жарки во фритюре	Способ приготовления

2. Какие способы панирования используют при приготовлении п/ф для жарки во фритюре?

- а) в муке;
- б) в сухарях;
- в) в смеси муки и сухарей;
- г) в двойной панировке;
- д) в тесте кляр.

3. В чём панируют рыбу для жарки во фритюре?

4. Какую форму придают п/ф “Рыба жаренная с зеленым маслом”?

5. Какой п/ф маринуют перед жаркой во фритюре?

6. Какие продукты входят в состав теста «кляр»?

Эталоны ответов.

- 1. Двойная панировка, тесто «кляр».
- 2. Форму восьмерки.
- 3. П/ф “рыба в тесте”.
- 4. Молоко, растительное масло, соль, мука, взбитые белки яиц.

Приложение 3

Карточка самооценки деятельности на уроке

	Довольны	Удовлетворены	Разочарованы	Комментарии
Были ли учебные материалы, которые вы использовали, полезны?				
Насколько успешно сделана подборка учебного материала?				
Насколько понятно сформулированы задания и вопросы?				
Как педагог реагировал на ваши вопросы?				
Какова в целом ваша оценка урока?				

Для заметок (любые замечания и пожелания): _____

Техника безопасности

1. Перед работой вымой руки с мылом.
2. Правильно одень спецодежду.
3. Волосы убери под головной убор.
4. Рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы.
5. Не закалывай иголками одежду.
6. Не держи в карманах булавок и острых предметов.
7. Приведи в порядок свое рабочее место.
8. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

Во время работы:

1. Разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания.
2. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку при обработке продуктов.
3. Поверхность кухонной плиты должна быть ровной.
4. Не допускайте перегрева жиров, они могут вспыхнуть от высоких температур.
5. При жарке рыбы клади продукт наклоном от себя.
6. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов.
7. Разделочные доски клади на ровную поверхность стола.
8. Будь внимателен - не отвлекайся сам и не отвлекай товарища.

Критерии оценок приготовления блюд из жареной рыбы

Оценка	Организация рабочего места	Соблюдение требований безопасности труда	Овладение приемами работы	Соблюдение последовательности технологического процесса и технологии приготовления	Качество выпускаемых кондитерских изделий	Косвенные показатели, влияющие на оценку
«5»	Самостоятельная рациональная организация рабочего места, четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия	Самостоятельная проверка санитарного состояния оборудования. Заземление пускорегулирующих приборов, установка на необходимый температурный режим	Уверенное и точное владение приемами работ, самостоятельное выполнение работ с применением освоенных приемов и контроль качества приготовленного блюда	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических процессов и норм вложения сырья в технологию приготовления, отвечающих всем органолептическим показателям	Соблюдение всех показателей качества: внешний вид, форма, цвет, запах и вкус	Проявление интереса к приготовлению блюд из жареной рыбы, оформление блюд. Добросовестное отношение в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии
«4»	Самостоятельная рациональная организация рабочего места в соответствии с выполняемой производственной операцией (возможны отдельные несущественные ошибки, которые исправляет сам)	Самостоятельная проверка санитарного состояния оборудования. Заземление пускорегулирующих приборов. Несущественные ошибки при установке температурного режима и жарения	Самостоятельное выполнение работ с применением освоенных приемов (возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся)	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических процессов (возможны значительные ошибки, исправляемые самим обучающимся)	Соблюдение всех показателей качества, возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся (недосоленные изделия)	Самостоятельная работа на технологическом процессе, проявление интереса к приготовлению блюд, неустойчивое стремление решить поставленные задачи

«3»	Организация рабочего места в соответствии с выполняемой производственной операцией с незначительными ошибками, исправляемыми с помощью мастера, наставника	Недостаточно уверенная проверка санитарного состояния оборудования, заземления пускорегулирующих приборов, установки температурного режима жарения	Недостаточное владение приемами работ с применением освоенных приемов при наличии несущественных ошибок, исправляемых с посторонней помощью	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических операций и технологий приготовления, недостаточное соблюдение норм вложения (пересолили)	Соблюдение всех показателей качества с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера, наставника	Самостоятельное планирование предстоящей работы с несущественной посторонней помощью, не всегда добросовестное выполнение поручений и неэкономное расходование сырья и электроэнергии
«2»	Неумение правильно организовать рабочее место в соответствии с выполняемыми операциями	Недостаточно уверенная проверка санитарного состояния оборудования. Неумение регулировать температурный режим жарения. Нарушения ТБ	Недостаточное владение приемами работы и контроля качества продукции с существенными ошибками, неумение осуществлять контроль за выполняемыми действиями	Несоблюдение последовательности технологических операций, технологий приготовления изделий (подгорело, пересушили рыбу при жарении)	Несоблюдение показателей качества, Допущены ошибки при приготовление и оформлении блюда (Рыба крошится, соус не соответствует виду рыбы, не удачно подобран гарнир. Соус и гарнир попали на борт посуды)	Существенные ошибки в работе, недобросовестное отношение к выполнению поручений наставника, неэкономное расходование сырья и электроэнергии