**Приложение 4**

**Портфолио успешности**

**учащегося**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**фамилия, имя учащегося**

Индивидуальный уровень успешности

раздел: «Механическая кулинарная обработка рыбы».

**Дополнительные баллы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы раздела | Творческое задание |
| 1. | Пищевая ценность и значение рыбы в питании человека. Виды рыбы, поступающие на ПОП. |  |
| 2. | Операции обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. |  |
| 3. | Операции обработки осетровой рыбы. |  |
| 4. | Характеристика полуфабрикатов из рыбы. |  |
| 5. | Операции приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. |  |
| 6. | Характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из рыбы. |  |
| 7. | Операции обработки пищевых отходов из рыбы». |  |
| 8. | Операции обработки морепродуктов и их кулинарное использование |  |
|  | Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы». |  |

**Портфолио успешности**

**учащегося**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**фамилия, имя учащегося**

Индивидуальный уровень успешности

раздел: «Механическая кулинарная обработка рыбы».

**Дополнительные баллы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы раздела | Творческое задание |
| 1. | Пищевая ценность и значение рыбы в питании человека. Виды рыбы, поступающие на ПОП. |  |
| 2. | Операции обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. |  |
| 3. | Операции обработки осетровой рыбы. |  |
| 4. | Характеристика полуфабрикатов из рыбы. |  |
| 5. | Операции приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. |  |
| 6. | Характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из рыбы. |  |
| 7. | Операции обработки пищевых отходов из рыбы». |  |
| 8. | Операции обработки морепродуктов и их кулинарное использование |  |
|  | Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы». |  |