КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: ou=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 13:15:06 +07'00'

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал КГБПОУ
«Красноярский аграрный техникум»

Рассмотрено и принято
к рейтингу Пр №132 от 31.08.26г
Пр. УК. Е.М. Дмитриенко
Зав. отд. Л.С. Трушникова

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 01.04. Основы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
Код и наименование дисциплины

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код наименование специальности (профессии)

Красноярск 2025

Разработчик: Бойко Л.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины.....

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины «МДК 01.04. Основы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина МДК 01.04. «Основы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы», является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Данная программа даёт возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
-использование вариативных форм получения профессионального образования;

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины МДК 01.04. «Основы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы» направлено на достижение результатов её изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями организации процесса механической кулинарной обработки сырья и подготовки рабочего места на предприятиях общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству мяса, птицы и рыбы;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов измяса, птицы и рыбы ;
- технику обработки мяса, птицы и рыбы;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке мяса, птицы и рыбы;
- правила хранения мяса, птицы и рыбы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке мяса, птицы и рыбы, правила их безопасного использования;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Профессиональные компетенции:
-проверять органолептическим способом качество мяса, птицы и рыбы;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов измяса, птицы и рыбы ;
-обрабатывать различными методами мясо, птицу и рыбу;
- нарезать и формовать традиционные виды полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы ;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты из мяса, птицы и рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ПК 1.1.	Организовывать подготовку сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.
ПК 1.2.	Подбирать необходимый инвентарь, посуду, оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.
ПК 1.3.	Безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4.	Выбирать различные способы и приёмы подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы
ОК 01	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 02	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 05	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 08	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 09	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очно)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем в часах
1	**Объем образовательной программы дисциплины** (сумма пунктов 2, 9, 10, 11)	**3**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**486**
	вариативная часть	**нет**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	372
4	лабораторные работы	нет
5	практические занятия	114
6	курсовая работа (проект)	нет
	в форме практической подготовки (сумма пунктов 7, 8) *выделены просто отдельно из общего объема часов*	
	в т. ч.:	
7	теоретическое обучение	
8	практические занятия	114
9	**Самостоятельная работа**	**102**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации) экзамен**	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Номер урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Основное содержание дисциплины			
	Раздел 1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции		**96**	
1-36	**Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка сырья**	**Содержание:**	**36**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья. 2. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 3. Общие требования к рыбе 4. Механическая кулинарная обработка рыбы..	**6** **6** **4** **6**	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
		1. Органолептическая оценка качества рыбных продуктов **2.** Расчет отходов при механической кулинарной обработки рыбы **3.** Подбор инвентаря и оборудования	6 6 2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		1. Составить учебную карту-схему разделки рыбы на филе без кожи и костей.. 2. Проработка конспектов.	4 2	
37-82	**Тема 1.2. Обработка рыбы с костным скелетом.**	**Содержание:**	**46**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Обработка чешуйчатой рыбы для использования в	6	

		целом виде. 2.Обработка чешуйчатой рыбы на порционные куски (кругляши). 3.Обработка чешуйчатой рыбы на филе (пластование). 4.Обработка бесчешуйчатой рыбы. 5.Особенности обработки некоторых видов рыб. 6. Вымачивание солёной рыбы	6 6 6 6 4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
		1. . Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, 2. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов **3.** Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки	6 6 6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
		1. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбных продуктов, и приготовления полуфабрикатов из них.		
83-96	**Тема 1.3. Обработка рыбы с хрящевым скелетом**	**Содержание:**	**14**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Обработка осетровой рыбы. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6 4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
		1. Расчет отходов при обработке рыбы с хрящевым скелетом.	4	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		1. проработка конспектов		
97-132	**Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы**	**Содержание:**	**36**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Использование рыбы для варки и припускания. 2. Использование рыбы для жаренья основным способом и во фритюре. 3. Технология приготовления рыбной котлетной	2 2 4	

		массы. 4. Технология приготовления полуфабрикатов изрыбной котлетной массы. 5. Технология приготовления кнельной массы. 6. Обработка рыбы для фарширования. 7. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. 8. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. 9. Обработка морепродуктов. 10.Подбор инвентаря и оборудования овощного цеха.	6 2 4 4 2 6 2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
		1. Проработка способов обработки рыбы и приготовления п/ф из неё. 2. Расчёт отходов при механической кулинарной обработке рыбы. 3. Контрольная по разделу	2 2 2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**16**	
		1. Составить учебную карту-схему разделки рыбы на филе без кожи и костей. 2. Составить таблицу кулинарного использования рыбы различных видов обработки. 3.Решение технологических задач по расчетам при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных морепродуктов 4. Оформление технологических карт		
Раздел 2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции				
133-150	**Тема 2.1. Обработка мяса и мясопродуктов**	**Содержание:**	**18**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		1. Общие требования к мясу. 2. Основные ткани мяса. 3. Механическая кулинарная обработка мяса. Способы размораживания мяса.	4 4 4 6	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	

		Проработка конспекта		
151-186	**Тема 2.2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши**	**Содержание:**	**36**	
		1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. 2. Разделка передней четвертины. 3. Разделка задней четвертины. 4. Способы приготовления мясных полуфабрикатов 5. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 6. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. 7. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4 2 2 4 2 6 6 4	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
		1. Составить таблицу «Кулинарное назначение частей туши мяса». 2. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса.	2 4	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		1.Составить таблицу «Условия и сроки хранения продуктов из мяса». 2. Проработка конспекта.		
187-200	**Тема 2.3. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши**	**Содержание:**	**14**	
		1. Разделка бараньей туши. 2. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. 3. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба.	4 4 4	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Кулинарное назначение отрубов баранины	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		1. Проработка конспекта.		
201-214	**Тема 2.4. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши**	**Содержание:**	**14**	
		1. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. 2. Деление мяса по сортам. 3. Кулинарное использование различных частей	**4** **4** **4**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 1.4**

		туши.		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Кулинарное назначение отрубов баранины		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		1. Проработка конспекта		
215-260	**Тема 2.5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины и свинины**	**Содержание:**	**46**	
		1. Общие сведения о полуфабрикатах	2	**ОК 01-ОК 10;**
		2. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины свинины.	4	**ПК 1.1- ПК 1.4**
		3. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из баранины и свинины.	6	
		4. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.	6	
		5. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
		6. Отработка правил нарезки крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф из баранины.	6	
		7. Работа со сборником рецептур, составление технологических схем.	6	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
		1. Отработка правил нарезки крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф из баранины и свинины.	6	
		2. Работа со сборником рецептур, составление технологических схем.	6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		1. Отработка правил нарезки крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф из баранины.		
261-288	**Тема 2.6. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.**	**Содержание:**	**28**	
		1. Части мяса, используемые для приготовления рубленой массы.	2	**ОК 01-ОК 10;**
		2. Компоненты рубленой массы. Технология приготовления рубленой массы.	6	**ПК 1.1- ПК 1.4**
		3. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы.	12	
		4. Отработка правил формовки п/ф из рубленной массы.	6	

		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Построить схему приготовления рубленной массы.		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		Составить таблицу «Условия и сроки хранения		
289-330	**Тема 2.7. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё**	**Содержание:**	**42**	
		1. Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы.	2	**ОК 01-ОК 10;**
		2. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы.	4	**ПК 1.1- ПК 1.4**
		3. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	12	
		4. Обработка костей	2	
		5. Условия и сроки хранения котлетной массы.	4	
		6. Работа со сборником рецептур, составление технологических схем.	6	
		7. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных	6	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
		1. Работа со сборником рецептур, составление технологических схем.	6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		Проработка конспектов		
331-350	**Тема 2.8. Обработка субпродуктов**	**Содержание:**	**20**	
		1. Роль субпродуктов в питании человека. Пищевая ценность.	4	**ОК 01-ОК 10;**
		2. Технология обработки субпродуктов.	6	**ПК 1.1- ПК 1.4**
		3. Полуфабрикаты из субпродуктов.	2	
		4. Требование к качеству. Сроки хранения	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
		1. Расчеты при механической кулинарной обработке субпродуктов.	4	
		2. Контрольная работа по разделу	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
		1. Проработка конспектов. 2. Подготовка к контрольной работе		
Раздел 3. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции			**130**	

351-424	**Тема 3.1. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы**	**Содержание:**	**74**	
		1. Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека.	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
		2. Пищевая ценность мяса птицы	2	
		3. Кулинарное использование мяса птицы	4	
		4. Механическая кулинарная обработка птицы. Основные стадии.	6	
		5. Технология приготовления целой тушки (заправка птицы).	6	
		6. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы	12	
		7. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
		8. Механическая кулинарная обработка дичи. Основные стадии.	12	
		9. Полуфабрикаты из дичи.	6	
		10. Субпродукты из птицы и дичи их обработка	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
		1. Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы	6	
		2. Составление технологических схем, работа со сборником рецептур.	6	
		3. Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке.	6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		1. Решение технологических задач по расчетам при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы субпродуктов		
425-480	**Тема 3.2. Приготовление котлетной и кнельной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё.**	**Содержание:**	**56**	
		1. Основные ингредиенты котлетной массы.	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
		2. Технология приготовления котлетной массы	4	
		3. Полуфабрикаты из котлетной массы.	12	
		4. Основные ингредиенты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы	6	
		5. Полуфабрикаты из кнельной массы.	4	
		6. Требования к качеству полуфабрикатов.	4	
		7. Полуфабрикаты быстрой заморозки.	2	

		8. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
		1. Составление технологических схем. 2. Работа со сборником рецептур. 3. Расчеты сырья по сборнику рецептур 4. Контрольная работа по разделу	4 6 6 2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
		1. Составление технологических схем обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Подготовка к экзамену		
481-486	**Экзамен**		**6**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 1.4**
	Всего		**486(102)**	

3.Условия реализации программы дисциплины

Реализация программы дисциплины предполагает наличие

учебного кабинета:

-технология кулинарного производства

лабораторий:

-товароведения продовольственных товаров

- технического оснащения и организации рабочего места

-микробиологии, санитарии и гигиены.

учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технология кулинарного производства:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся (15);

-комплект бланков технологической документации;
-комплект учебно-методической документации;
-наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд из овощей грибов).
Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-технологическое оборудование
-электромеханическое оборудование (миксеры), тепловое оборудование (плиты электрические), холодильное оборудование (холодильник бытовой);
-наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
-комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
-информационных технологий в профессиональной деятельности:
-компьютер, принтер, сканер, проектор;
-комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-рабочие места по количеству обучающихся;
-технологическое оборудование;
-наборы инструментов;
-приспособления, инвентарь, посуда, тара;
-заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

5. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017 г.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов, 2010г. ОИЦ «Академия»,

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, 2008г. ОИЦ «Академия»,

4. Сопина Л.Н. Пособие для повара, 2016г. ОИЦ «Академия»

5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: Контрольные материалы,2010г. ОИЦ «Академия»

6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., Кулинарная характеристика блюд, 2007 г. ОИЦ «Академия»

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет, 2016г. ОИЦ «Академия»

8. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие,2008г. ОИЦ «Академия».

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,2010г. ОИЦ «Академия»

11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,2010г. ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:
http://www.profobrazovanie.org/t1023-topic

http://www.comodity.ru/ сайт товароведение продовольственных товаров

http://www.100menu.ru/ - электронный сборник рецептур

http://www.povarenok.ru/- кулинарный сайт

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты		
(освоенные	**Основные показатели оценки**	**Формы и методы**
профессиональные	**результата**	**контроля и оценки**
компетенции)		
Организовать подготовку сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы	- обработка овощей, основных полуфабрикатов из овощей в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; выполнение технологического использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - правильный расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленных овощей в соответствии со стандартом.	**Текущий контроль в** форме: экспертная оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; оформления и выполнения практических и лабораторных работ; - защита практических и проверка разделов дневника по практикам.

		Рубежный контроль в форме
		теста в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК;
		Промежуточный контроль в форме: - Экзамена