

Ақмола облысы білім басқармасының  
жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»  
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны  
Государственное коммунальное казенное предприятие  
«Агротехнический колледж, город Есиль»  
при управлении образования Ақмолинской области  
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

БЕКІТЕМІН /УТВЕРЖДАЮ

Басшының орынбасары  
Заместитель руководителя

Н.Ц. Гойко

Т.А.Ә. (егер бар болса) Ф.И.О. (при его наличии)

« 31 » 2023г.

Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы  
Рабочая учебная программа по дисциплине

КМ 01 Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және  
термиялық аспаздық өңдеуді орындау

ПМ 01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с  
использованием различных способов

(Пән немесе модуль атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандығы/ Специальность 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру  
Организация питания  
(коды және атауы/ код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация 3W10130302 Повар  
3W10130302 Аспаз  
(коды және атауы/ код и наименование)

Оқу түрі/ күндізгі базасында негізгі орта білім беру  
Форма обучения дневная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны 768 кредиттер 32  
Общее количество часов 768 кредитов 32

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмагамбетова Газиза Кубековна  
Рахматуллина Наиля Набирахметовна  
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса)/ подпись) Ф.И.О. (при его наличии)



### Пояснительная записка

<p><b>Описание модуля</b></p>	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов» разработана с учётом профессионального стандарта «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. и Профессионального стандарта «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195 и Профессионального стандарта WorldSkills «Поварское дело» WSC2017_CCWS34, «Кондитерское дело» WSC2017_CCWS32</p> <p>Изучение данного модуля направлено на соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте, подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд. Рецептуры и технологии приготовления блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд.</p> <p>После изучения данного модуля обучающийся: соблюдает правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием. Организует рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности. Соблюдает правила санитарии и личной гигиены. Творчески оформляет блюда. Знает технологию приготовления блюд. Составляет технологические карты. Определяет показатели качества блюд.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>Профессиональные компетенции: Выполнение инструкций по организации рабочего места. Соблюдать технику безопасности, правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности. Правила приготовления блюд.</p> <p>Личностные компетенции: физическое и психологическое здоровье; выносливость; вкусовая чувствительность; тонкое обоняние; объемный глазомер; внимательность; аккуратность; организованность; ответственность; самоконтроль; обучаемость; умение работать в команде; коммуникабельность.</p>
<p><b>Пререквизиты</b></p>	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биология, физика, математика.</p>

<b>Постреквизиты</b>	Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. Приготовление супов, мясных, рыбных, овощных, сладких, холодных блюд, закусок.
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Комплект учебно-методической документации, комплект учебно-наглядных средств обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы, плакаты), инвентарь
<b>Контактная информация преподавателя (ей):</b>	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168
	e-mail: <a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a>
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639
	e-mail: <a href="mailto:nailya_rakhmatullina68@mail.ru">nailya_rakhmatullina68@mail.ru</a>

**Распределение часов по семестрам**

<b>Код и наименование модуля</b>	<b>Всего часов в модуле</b>	<b>В том числе</b>						
		<b>1 курс</b>		<b>2 курс</b>		<b>3 курс</b>		
		<b>1 семестр</b>	<b>2 семестр</b>	<b>3 семестр</b>	<b>4 семестр</b>	<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>	
ПМ 01 Выполнение первичной тепловой кулинарной обработки продуктов использованием различных способов	и с	768					530	238
Итого обучение модулю	на по	768					530	238

## Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	из них				Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные	Производ.обучение/ профессиональная практика			
РО 1.1	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности (физио пит-12, ОТ и ТБ-12)	Критерии оценки 1.организовывать рабочее место в производственном цехе 2.поддерживать рабочее место в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня 3.соблюдать на рабочем месте правила техники безопасности	1/24	24						
		Наука о питании - важный фактор, определяющий здоровье нации. Современное состояние и перспективы развития науки о питании	2	2						усвоения новых знаний
		Роль и функции пищевых веществ в организме человека	2	2						комбинированный
		Физиология и биохимия питания	2	2						комбинированный
		Физиологические системы, связанные с функцией пищеварения.	2	2						усвоения новых знаний
		Пищевые отравления, кишечные инфекции и их профилактика	2	2						усвоения новых знаний
		Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов	2	2						комбинированный

		Правила техники безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования.	2	2					усвоения новых знаний
		Правила техники безопасности при эксплуатации торгово-технологических автоматов	2	2					комбинированный
		Техника безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемно-транспортного оборудования	2	2					усвоения новых знаний
		Противопожарная безопасность.	2	2					контроля
		Организация пожарной охраны.	2	2					усвоения новых знаний
		Противопожарная профилактика, средства пожаротушения	2	2					обобщения и систематизации знаний
<b>РО 1.2</b>	<b>Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.</b> (оборудование-24, ТПП-36, п/о-24, п/п -36)	<b>Критерии оценки</b> 1.выполнять порядок первичной обработки овощей, плодов и грибов 2.изготавливать ассортимент блюд из овощей в зависимости от тепловой обработки 3.соблюдать температуру и время тепловой обработки блюд из овощей при варке, припускании, жарке, тушении и запекании 4.соблюдать последовательность приемов и технологических операций при	<b>5/120</b>	<b>42</b>	<b>18</b>		<b>60</b>		

	приготовлении белого основного соуса и его производных								
	<i>Оборудование</i> Картофелечистки периодического действия, устройство, принцип работы и техническая характеристика	2	2						комбинированный
	Картофелечистки непрерывного действия, устройство, принцип работы и техническая характеристика	2	2						изучения новых знаний
	Машина для сульфитации картофеля, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
	Овощерезательно - протирочные механизмы, назначение, устройство и их техническая характеристика	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Дисковые овощерезательные машины, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						урок контроля
	Роторные овощерезательные машины, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Пуансонные овощерезательные машины, назначение, устройство, принцип работы и правила	2	2						контроля

		эксплуатации								
		Механизмы для нарезки сырых овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						выполнения новых операций и приемов
		Механизмы для нарезки вареных овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		Машина для приготовления картофельного пюре, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						обобщения и систематизации знаний
		Протирочные механизмы для сырых овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						контроля, оценки и коррекции знаний
		Машина для протирания вареных овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						усвоения новых знаний
		ТПП Химический состав овощей. Классификация основных групп овощей. Первичная обработка различных групп овощей и грибов	4	2	2					выполнения операций и приемов
		Порядок обработки солено-квашеных мороженых и сушеных овощей.	2		2					усвоения новых знаний
		Формы нарезки овощей простые и сложные, размеры и	4	2	2					выполнения операц



	требования к ним							ий и прием ов
	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей, способы подачи готовых блюд и их качественная оценка.	4	2	2				обобщения и систематизации знаний
	Характеристика, ассортимент блюд и гарниров из припущенных овощей, их технология приготовления, способы подачи готовых блюд качественная оценка готовых блюд.	4	2	2				контроля, оценки и коррекции знаний
	Общие правила жарки овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, способы подачи готовых блюд, качественная оценка готовых блюд.	4	2	2				выполнения операций и прием ов
	Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей, способы подачи готовых блюд, качественная оценка готовых блюд	2	2					комбинированный
	Общие правила запекания овощей, технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей, способы подачи готовых блюд, качественная оценка готовых блюд	4	2	2				обобщения и систематизации знаний
	Подготовка овощей к фаршированию,	4	2	2				контроля,

		использование вспомогательных приемов тепловой обработки при их подготовке, технология приготовления блюд из фаршированных овощей.							оценки и коррекции знаний
		Характеристика белого соуса, ассортимент, новые рецептуры. Технология приготовления белого соуса и его производных. Подбор к мясным и рыбным блюдам	4	2	2				выполнения операций и приемов
		п/о Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Отварной картофель, картофельного пюре и морковь припущенная	6				6		выполнение комплексных работ
		Блюда и гарниры из жареных овощей. Приготовление картофеля фри и картофеля пай	6				6		выполнение комплексных работ
		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Приготовление овощного рагу и тушеной капусты	6				6		выполнение комплексных работ
		Блюда и гарниры из запеченных овощей. Приготовление голубцов овощных и картофеля запеченного с фаршем, картофеля по - деревенски	6				6		выполнение комплексных работ
		п/п Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	12				12		производственная практика
		Блюда и гарниры из жареных овощей.	6				6		производственная

										практика
		Блюда и гарниры из тушеных овощей.	6				6			производственная практика
		Блюда и гарниры из запеченных овощей.	12				12			производственная практика
<b>РО 1.3</b>	<b>Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.</b> (оборуд-12, ТПП-24 п/о-36, п/п -72)	<b>Критерии оценки</b> <b>1.анализировать процессы, ведущие к изменению физико – химических свойств продукта</b> <b>2. соблюдать температуру и время приготовления тепловой обработки блюд из рыбы</b> <b>3.производить широкий выбор блюд из рыбы</b>	<b>144</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>108</b>			
		<i>Оборудование</i> Рыбоочистительная машина, соблюдение правил ТБ при работе с оборудованием, техническая характеристика и использование их на фабриках - заготовочных	2	2						усвоения новых знаний
		Общие сведения о тепловом оборудовании. Виды топлива	2	2						обобщения и систематизации знаний
		Виды электрических плит, техническая характеристика их, устройство и принцип работы	2	2						контроля
		Электросковороды, устройство, принцип работы, соблюдение правил ТБ при работе с	2	2						усвоения новых знаний

	оборудованием								
	Виды фритюрниц, используемых на ПОП, их устройство, принцип работы, соблюдение правил ТБ при работе с оборудованием	2	2						комбинированный
	Электрогрили, их назначение, принцип работы и основные правила эксплуатации. Виды электрогрилей, используемых на ПОП, их преимущества	2	2						комбинированный
	ТПП Химический состав рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Виды рыбных полуфабрикатов. Общие правила приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Продолжительность тепловой обработки в зависимости от вида полуфабриката	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Требования к жарке рыбных полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для жарки. Ассортимент блюд из жареной рыбы, технология приготовления, способы подачи, качественная оценка готовых блюд	4	2	2					выполнения трудовых приемов и операций
	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент блюд из запеченной рыбы, технология	4	2	2					комбинированный

	приготовления, способы подачи и качественная оценка.								
	Общие правила тушения рыбы, подготовка полуфабрикатов из рыбы к тушению, ассортимент блюд из тушеной рыбы, технология приготовления, подача и качественная оценка готовых блюд	4	2	2					выполнения трудовых приемов и операций
	Технология приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы, полуфабрикатов из них, условия хранения полуфабрикатов. Блюда из котлетной и кнельной массы, технология приготовления, способы подачи	4	2	2					усвоения новых знаний
	Химический состав нерыбных продуктов моря. Блюда из нерыбных морепродуктов. Пищевая ценность блюд из нерыбных продуктов моря	4	2	2					обобщения и систематизации знаний
	Приготовление соусов на рыбном бульоне. Соус основной и его производные	2		2					контроля
	п/о Технология приготовления рыбы отварной с соусом по – польски, способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления рыбы припущенной и рыбы паровой, способы подачи,	6				6			выполнение комплексных работ



		требования к качеству	6						
		Технология приготовления рыбы в тесте «кляр», рыбы «кольбер», способы подачи, требования к качеству	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления судака запеченного под белым соусом белым, способы подачи, требования к качеству	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления рулета рыбного, котлет и зраз рыбных, способы подачи, требования к качеству	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления креветок, запеченных под соусом, рагу из морепродуктов, способы подачи, требования к качеству	6				6		выполнение комплексных работ
		п/п Приготовление блюд из отварной рыбы	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из припущенной рыбы	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из жареной рыбы	12				12		производственная практика
		Приготовление блюд из запеченной рыбы	12				12		производственная практика
		Приготовление блюд из тушеной рыбы	12				12		производственная практика

									ка
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12				12		производственная практика
		Приготовление блюд из морепродуктов	12				12		производственная практика
<b>РО 1.4</b>	<b>Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.</b> (оборудование 12, ТПП-48, п/о-54. п/п -54)	Критерии оценки 1.использовать инвентарь, оборудование при приготовлении блюд из мяса, птицы, дичи и кролика. 2.соблюдать технологический процесс приготовления для каждого ингредиента и каждого блюда 3.сочетать весь спектр методов кулинарии 4. вести грамотно учет времени приготовления	168	48	12		108		
		<i>Оборудование</i> Виды электромясорубок, их техническая характеристика, устройство, принцип работы	2	2					усвоения новых знаний
		Правила ТБ при работе с электромясорубками	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Мясорыхлители, назначение, техническая характеристика, принцип работы	2	2					контроля
		Фаршемешалки, назначение, устройство и принцип работы	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Виды пароварочных	2	2					усвоения

	аппаратов и пароконвектоматов, их назначение и применение, устройство и принцип работы								НОВЫХ ЗНАНИЙ
	Электрические пищеварочные котлы, их виды и техническая характеристика, устройство и правила работы с ними	2	2						усвоения НОВЫХ ЗНАНИЙ
	ТПП Химический состав мяса, пищевая ценность. Первичная обработка мяса. Виды мяса, используемые на ПОП. Кулинарный разруб мясных туш.	2	2						усвоения НОВЫХ ЗНАНИЙ
	Крупнокусковые мясные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, их виды, использование в зависимости от тепловой кулинарной обработки	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Порционные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, их виды, использование в зависимости от тепловой кулинарной обработки	2	2						контроля, оценки и коррекции знаний
	Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, их виды, использование в зависимости от тепловой кулинарной обработки	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Полуфабрикаты из рубленой массы, их	2	2						усвоения

	ассортимент, требования к качеству								НОВЫХ ЗНАНИЙ
	Полуфабрикаты из котлетной массы, их ассортимент, требования к качеству	2	2						усвоения НОВЫХ ЗНАНИЙ
	Общие правила варки мяса Блюда из отварного мяса, их ассортимент, способы подачи	2	2						комбинированный
	Блюда из мяса жареного крупным куском и мяса жареного натуральными порционными кусками	2	2						выполнения трудовых операций и приемов
	Блюда из мяса жареного на открытом огне и блюд из мяса жареного панированными порционными кусками	2	2						комбинированный
	Блюда из тушеного мяса крупным куском и из мяса тушеного порционными кусками, их технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	4	2	2					выполнения трудовых операций и приемов
	Блюда из мяса тушеного мелкими кусками, особенности приготовления, способ подачи и качественная оценка	4	2	2					выполнения трудовых операций и приемов
	Общие правила запекания мяса. Блюда из запеченного мяса, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2	2						усвоения НОВЫХ ЗНАНИЙ

	Приготовление блюд из рубленой массы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2	2					выполнения новых трудовых операций и приемов
	Блюда из котлетной массы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2		2				усвоения новых знаний
	Химический состав мяса птицы. Правила зачищивания птицы. Блюда из вареной птицы	2	2					обобщения и систематизации знаний
	Подготовка полуфабрикатов из птицы к жарке. Блюда из жареной птицы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	4	2	2				контроля, оценки и коррекции знаний
	Блюда из филе птицы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	4	2	2				обобщения и систематизации знаний
	Блюда из тушеной птицы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2	2					усвоения новых знаний
	Блюда из котлетной массы и кнельной массы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и	2		2				обобщения и систематизации знаний



	требования к качеству								
	Приготовление соуса красного основного и его производных Рецептуры, их ассортимент. Подбор соусов к мясным блюдам	2	2						контроля, оценки и коррекции знаний
	п/о Технология приготовления мяса по – казахски, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления бефстроганов, поджарки, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления плова, азу, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления мяса по – французски, рулета с яйцом, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления котлет, биточков и зраз, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления люля – кебаб, бифштекса рубленого, лангета рубленого, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления чахохбили,	6				6			выполнение комплексных работ

		шницеля из кур, рагу. способ подачи, качественная оценка							КСНЫХ работ
		Технология приготовления фазана по – охотничьи, цесарки, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления кролика в сметане, запеченного кролика с овощами, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		п/п Приготовление блюд из отварного мяса	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из жареного мяса	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из тушеного мяса	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из запеченного мяса	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из котлетной массы	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из рубленого мяса	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из птицы	6				6		производственная практика
		Приготовление блюд из дичи	6				6		производственная практика

										нная практи ка	
		Приготовление блюдов из кролика	6				6			произв одстве нная практи ка	
<b>РО 1.5</b>	<b>Готовить супы и холодные блюда, и закуски.</b> (ТПП-24, п/о- 48 п/п -48)	Критерии оценки 1.изготавливать ассортимент супов 2.соблюдать соотношение воды и продукта для приготовления супов 3.эксплуатировать тепловые аппараты, соблюдая технику безопасности	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>96</b>				
		ТПП Классификация супов в зависимости от рецептуры, правила приготовления супов. Заправочные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	<b>2</b>	2							усвоен ия новых знаний
		Ассортимент и технология приготовления борщей, способы подачи, качественная оценка	<b>2</b>	2							комби нирова нный
		Овощные и картофельные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	<b>2</b>	2							контро ля, оценки и коррек ции знаний
		Организация работы горячего цеха. Назначение, основные отделения горячего цеха	<b>2</b>	2							выпол нения новых трудо вых операц ий и

									прием ов
	Супы с макаронными изделиями и крупами, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						усвоения новых знаний
	Супы – пюре, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2		2					усвоения новых знаний
	Прозрачные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Хододные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						контроля, оценки и коррекции знаний
	Организация работы холодного цеха. Бутерброды, их характеристика, продукты для приготовления бутербродов, виды, ассортимент, технология приготовления. Качественная оценка	2	2						комбинированный
	Салаты, их характеристика, виды, ассортимент, способы приготовления, технология приготовления. Качественная оценка	2		2					комбинированный
	Холодные закуски из рыбы, морепродуктов и их	2		2					выполнения трудов

		ассортимент, рецептуры, способ подачи и качественная оценка							ых операций и приемов
		Холодные закуски из мяса, мясных продуктов их характеристика, виды, ассортимент, способы приготовления, технология приготовления. Качественная оценка	2	2					усвоения новых знаний
		п/оТехнология приготовления борща сибирского, щей по – уральски, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа – лапша домашняя, супа – кеспе, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления фасолевого супа, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа харчо, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа – пюре из овощей, грибов	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления окрошки мясной, способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления закусочных бутербродов,	6				6		выполнение комплексных работ



		способ подачи, качественная оценка							работ
		Технология приготовления салатов «Цезарь», «Мимоза», «Пикантный», способ подачи, качественная оценка	6				6		выполнение комплексных работ
		п/п Приготовление заправочных супов	6				6		производственная практика
		Приготовление супов с макаронными изделиями и крупами	6				6		производственная практика
		Приготовление супов молочных	6				6		производственная практика
		Приготовление супов-пюре	6				6		производственная практика
		Приготовление прозрачных супов	6				6		производственная практика
		Приготовление холодных супов	6				6		производственная практика
		Приготовление бутербродов, оформление, качественная оценка и условия хранения	6				6		производственная практика
		Приготовление салатов, оформление, качественная оценка и условия хранения	6				6		производственная практика
<b>РО 1.6</b>	<b>Готовить сладкие блюда, блюда из</b>	Критерии оценки 1. оценивать пищевую ценность, химический состав,	<b>96</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>72</b>		

<b>яиц и творога.</b> (ТПП-24, п/о-24 п/п -48)	показатели качества продуктов 2.соблюдать нормы выхода порций 3.объединить ингредиенты для достижения требуемого результата при приготовлении сладких блюд, блюд из яиц и творога.								
	ТПП Приготовление компотов и киселей из свежих, сушеных и замороженных фруктов и ягод	2	2						комбинированный
	Расчет себестоимости готовой продукции	6	2	4					усвоения новых знаний
	Приготовление желе, характеристика, ассортимент, способ подачи и качественная оценка	4	2	2					выполнения новых трудовых
	Приготовление муссов и самбуков, особенности их и разновидности	2	2						усвоения новых знаний
	Горячие сладкие блюда, их характеристика, технология приготовления, способ подачи	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Приготовление пудингов, рецептуры, ассортимент, способ подачи и качественная оценка	2	2						контроля, оценки и коррекции знаний
	Приготовление запеканок, ассортимент, способ подачи и качественная оценка. Расчет себестоимости на готовую продукцию	2	2						усвоения новых знаний
	Химический состав яиц, виды яиц. Блюда из яиц, ассортимент,	2	2						усвоения новых знаний

		способ подачи и качественная оценка							
		Молочные продукты, их пищевая ценность и химический состав. Блюда из творога, ассортимент, способ подачи и качественная оценка. Температура подачи готовых блюд	2	2					контроля, оценки и коррекции знаний
		п/о Технология приготовления омлета натурального, смешанного и фаршированного	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления творожной запеканки и сырников	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления каши гурьевской и пудинга	6				6		выполнение комплексных работ
		Технология приготовления желе, десерта «три шоколада»	6				6		выполнение комплексных работ
		п/п Приготовление блюд из яиц	12				12		производственная практика
		Приготовление блюд из творога	12				12		производственная практика
		Приготовление холодных и горячих сладких блюд	12				12		производственная практика
		Приготовление компотов, киселей и железированных блюд.	12				12		производственная практика

РО 1.7	<b>Готовить блюда и изделия из муки.</b> (теория-36, п/о-24. п/п - 36)	Критерии оценки 1. использовать безопасно все инструменты и оборудование 2.применять рецептуры различных видов теста 3.использовать тепловую обработку для блюд и изделий из муки 4.подобрать сырьё с учётом оценки качества для приготовления теста	96	24	12		60				
		Спецдисциплины Классификация предприятий общественного питания. Организация рабочих мест	2	2							усвоения новых знаний
		Организация цеха мучных изделий и вспомогательных производственных помещений	2	2							усвоения новых знаний
		Расчет себестоимости готовой продукции на мучные блюда и изделия	4		4						выполнения трудовых операций и приемов
		Источники и поставщики ПОП. Материально – техническое снабжение ПОП	2	2							комплексного применения знаний
		Организация работы складских помещений и требования к ним	4	4							обобщения и систематизации знаний
		Хранение и отпуск продуктов. Расчет количества сырья по нормативам	4		4						контроля, оценки
		Организация тарного хозяйства	4	4							обобщения и систем

									атизация знаний
	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	4	4						контроля, оценки
	Нормативная документация ПОП	4	4						комбинированный
	Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.	4		4					обобщения и систематизации знаний
	Производственная инфраструктура и её характеристики	2	2						контроля, оценки знаний
	п/о Приготовление вареников с разными начинками, способы лепки и способы подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Приготовление начинки для пельменей, формование пельменей, способ подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Приготовление мант, хинкалей, способ подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	Приготовление блинчиков фаршированных и панкейков, способ подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
	п/п Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста	12				12			производственная практика

		Приготовление блюда изделий из пресного теста	12				12			произв одстве нная практи ка
		Приготовление национальных мучных блюд	12				12			произв одстве нная практи ка
		<b>ИТОГО</b>	<b>768</b>	<b>198</b>	<b>66</b>		<b>504</b>			