

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі  
Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің "Ленинград ауыл шаруашылық колледжі" ҚММ  
КТУ «Ленинградский сельскохозяйственный колледж» акимата Северо-Казахстанской области  
Министерства образования и науки Республики Казахстан

КЕЛІСІЛДІ / СОҒЛАСОВАНО

Руководитель предприятия, организации

*Аманжол*

БЕКТЕМІН/ УТВЕРЖАЮ

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары

Бекжанова С.Г.

«27» ақпаса 2021 ж.

МАМАНДЫҚ/СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 0508000 "Специальная химия"

(код и наименование / код жансатуы)

БІЛІКТІЛІК/КВАЛИФИКАЦИЯ 0508012 "Химия"

(код и наименование/ код жансатуы)

Орта білім негізінде оқу түрі

Форма обучения оғша на базе 2 класс среднего образования

Жалпысағат саны/ Общее количество часов 2650

Өзірлеуші/ Разработчик (-и)

(колы) Т.А.Ә. (болған жағдайда)

Оқу-әдістемелік кеңестің отырысында қаралды және мақұлданды /  
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета

Хаттама № 1 "27" мамыр 2021 ж. Протокол № 1 от "27" ақпаса 2021 г.

Төрағасы /Председатель

(колы) Т.А.Ә. (болған жағдайда)

Ленинград селосы, 2021-2022 оқужылы  
с. Ленинградское, 2021-2022 учебный год



**ТҮСІНІК ХАТ**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Пәнді / модульді сипаттау Описание дисциплины/ модуля		ПМ 01. Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции ПМ 02. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья ПМ 03. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста ПМ 06. Разделка теста, формирование изделий из теста ПМ 07. Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий ПМ 01. Калькуляция и учет к снижению качества готовой продукции ПМ 02. Документооборот на предприятиях общественного питания ПМ 03. Калькуляция блюд и напитков	
Қалыптасқан кұзыреттілік/ Формируемая компетенция		1.Понимать технологию приготовления пищи, роль и место технологии приготовления пищи в организации производства на предприятии общественного питания. 2.Подготовить сырье и замесить тесто 3.Разделить тесто, сформовать изделия 4.Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста 5.Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки 6.Оформить мучные кондитерские изделия	
Қажетті оқу құралдары, жабдықтар/ Необходимые средства обучения, оборудование		Учебник, интерактивная доска, мультимедийная презентация, материалы СМИ	
Оқытушының байланыс ақпараты: Контактная информация преподавателя:			
ТӘА:	Шингожина Ирина Антоновна	Тел.:	8-702-253-25-43 8-747-548-57-28
ФИО:	Петрикова Анна Александровна	e-mail:	<a href="mailto:Irina_deis88@mail.ru">Irina_deis88@mail.ru</a> <a href="mailto:anya.petrikova@list.ru">anya.petrikova@list.ru</a>
Өндірістік оқыту шебері байланыс ақпараты: Контактная информация мастера производственного обучения:			
ТӘА:	Майданюк Татьяна Васильевна	Тел.:	8-778-206-04-02
ФИО:	Васильевна	e-mail:	<a href="mailto:Maydanyuk_t28@mail.ru">Maydanyuk_t28@mail.ru</a>

# ОҚЫТУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МАЗМҰНЫ

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация "050801 2 - Повар"					
ПМ 01. Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции – 192/135/57 ч.					
Товароведение пищевых продуктов – 82/53/29ч.					
Результаты обучения	Критерии оценки	Форма обучения (вид занятия)	Ресурсы	Методы и формы контроля	Содержание обучения наименование формирующей дисциплины названия разделов и тем
1. Анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Характеризует основные вещества пищевых продуктов	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Товароведение и понятие о товарах. Основные вещества пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и прочие вещества, значении их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов.
2. Проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов,	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и прочие вещества, значении их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов.
3. Определяет условия, методы консервирования пищевых продуктов	Обеспечивает необходимые условия хранения пищевых продуктов.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Стандартизация пищевых продуктов, консервирование, требование к хранению. Методы оценки качества пищевых продуктов. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов
Организация производства на предприятиях питания – 38 /28/10 ч.					
1) Иметь представление о особенностях организации и типов предприятий питания.	1. Характеризует основные типы предприятий	Ознакомление с новым материалом Комбинированный	Материалы учебника, Интернета, карты,	Тестирование Терминологический диктант, зачет,	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Общие понятия об учредительных документах и регистрации

	питания. 2. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания.	урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	экзамен	предприятий.
2) Анализировать характеристику предприятий питания	1.Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Характеристика отдельных типов предприятий: столовых, ресторанов, закусочных кафе, баров, буфетов и магазинов кулинарии и предприятий по отпуску готовых блюд на дом, предприятий быстрого обслуживания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Организация снабжения ПОП.

**Охрана труда -20ч/18/2 ч.**

1)Извлечения из Конституций РК, Закона о безопасности и охране труда. Закона о труде, УК и ГК	1. Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Охране труда, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Цели и задачи предмета «Охрана труда». Законодательные положения и нормативы по охране труда и технике безопасности.
2)Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте 3)Понимать причины возникновения и расследование несчастных случаев и заболевания на производстве	1. Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. 2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Охране труда, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация работы по охране труда на предприятиях питания. Виды инструктажей для безопасной работы.
1)Соблюдать санитарно-гигиенические условия в производстве	1.Оценивает физические, химические и биологические риски	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Основы физиологии питания. Химический состав тела человека. Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного

	на этапе приемки продовольственных товаров; на этапе первичной обработки сырья	Урок- практикум Урок систематизации знаний	Технологии приготовления пищи, видеоматериалы		тракта. Состав пищеварительных соков. Понятие об обмене веществ, процессах ассимиляции, диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме. Суточный расход энергии человека. Основы микробиологии. Понятие о микробах. Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Морфология микробов. Пищевые инфекции. Общее понятие об инфекции. Источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микробов. Понятие об инкубационном периоде заболевания, иммунитете и бактерионосительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.
--	---	---	--	--	---

**Экономика предприятий питания – 32/22/10 ч.**

1)Иметь представление о особенностях организации и типов предприятий питания.	1.Выделяет сущность и функции конкуренции. 3. Анализирует затраты производства.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация рыночной экономики. Проблемы и условия развития рыночной экономики
2)Проводить анализ, оценку рынка и риска, провести аудит финансовых и материальных ресурсов 3)Уметь анализировать, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов.	1.Рассчитывает доходы, расходы. 2.Определяет цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену на примере учебной задачи. 1.Характеризует основные типы предприятий питания.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Система рыночной экономики. Форма предпринимательской деятельности

	2. Владеет основными понятиями, характеризующим и производственные циклы, осуществляющие в предприятиях питания.				
--	--	--	--	--	--

**ПМ 02. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья – 205/40/33/132 ч.**

**Технология приготовления пищи – 41/21/20 ч.**

3) Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	1. Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей. 2. Различает виды простой и сложной нарезки овощей. 3. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок-практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Обработка овощей, грибов Значение овощей в питании человека. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия питания. Прием и взвешивание овощей. Назначение и цель взвешивания овощей.
4) Выполнять первичную обработку рыбы.	1. Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. 2. Различает способы обработки различных видов рыбы. 3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы. 4. Нарезает непластованные	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок-практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Обработка рыбы. Виды рыбы, поступающей на предприятия питания. Пищевая ценность рыбы. Значение рыбы в питании человека. Способы оттаивания мороженной рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Последовательность операции при обработке чешуйчатой рыбы и технология обработки. Кулинарное использование различных видов разделки чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Значение правильной нарезки. Обработка камбалы, наваги, судака и т.д. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Требования к качеству котлетной и кнельной массы. Приготовление полуфабрикатов. Порядок приготовления рыбных полуфабрикатов, подбора рыб

	куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.				<p>для варки, припускания и жарки, для рыбы фри, рыбы в тесте, подготовка рыбы для фаршировки.</p> <p>Панирование, его назначение. Способы панирования, их характеристика. Порядок приготовления льезона, красной и белой панировки.</p> <p>Виды полуфабрикатов из частиковой рыбы: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные, из котлетной и кнельной массы. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технические условия на рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Нормы отходов при холодной обработке рыбы.</p> <p>Обработка и использование пищевых отходов.</p> <p>Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке.</p> <p>Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.</p>
1) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	<p>1. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса.</p> <p>2. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота.</p> <p>3. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>4. Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок-практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.</p> <p>Виды мяса, поступающего на предприятия питания.</p> <p>Оттаивание мороженого мяса. определение доброкачественного мяса.</p> <p>Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота обвалка, зачистка частей туш. Кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Кулинарный разруб туш мелкого скота (баранины, телятины, свинины): разделка, обвалка, отделение частей; их кулинарное назначение.</p> <p>Виды полуфабрикатов: натуральные панированные, рубленые. Назначение, значение отбивания, маринования.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые, натурально рубленые; их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p>Полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины; крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые; их характеристика и кулинарное назначение.</p> <p>Приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы; биточки, котлеты, шницели, тефтели, зразы, рулеты; технология приготовления.</p> <p>Обработка мясных субпродуктов. Виды субпродуктов, поступающих на предприятие, их пищевая ценность.</p> <p>Порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени,</p>

					<p>почек.</p> <p>Обработка мяса диких животных. Виды мяса диких животных, поступающих на предприятие питания, их кулинарное назначение, технология обработки.</p> <p>Обработка птицы и дичи. Виды птицы и дичи, поступающей на предприятия питания. Порядок обработки птицы и дичи. Виды заправок тушек.</p> <p>Обработка субпродуктов и их использование.</p> <p>Полуфабрикаты из птицы и дичи. Технология их приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, субпродуктов.</p>
--	--	--	--	--	--

**Организация производства на предприятиях питания – 14/7/7 ч.**

1) Анализировать организацию снабжения предприятий питания.	1. Организует рабочее место в овощном цехе.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.
2) Выполнять организацию складского и тарного хозяйства	1. Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Организация снабжения сырьем. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Количественный и качественный прием продуктов на склад.
3) Иметь представление о административно – бытовых помещениях.	1. Организует рабочее место в мясном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения.

**Оборудование предприятий питания – 18 /12/6ч.**

Иметь общие сведения о машинах и механизмах	. Основные сведения о подборе, техническом оснащений	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Классификация оборудования Основные сведения о подборе, техническом оснащений предприятии питания Детали машин
---	--	---	---	--	--



	предприятия питания	Урок- практикум Урок систематизации знаний	Технологии приготовления пищи, видеоматериалы		Элементы электросилового оборудования
1.Выбирать необходимое оборудования для работы. 2.Подготовить машину к работе, создать безопасную эксплуатацию 3.Выполнять операции механической обработки овощей.	1.Классифицирует машины для мойки, очистки и нарезки овощей, 2.Характеризует и распознает марки машин и оборудования , 3.Владеет правилами эксплуатации 4.Соблюдает технику безопасности	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Оборудования для обработки овощей Общие сведения о машинах и механизмах Универсальные приводы Машины для обработки овощей. Картофелеочистительные машины. Овощерезательные машины. Протирочно-резательные машины. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием для обработки овощей.
<b>Учебно-ознакомительная практика 16 часов</b>					
.1)Понимать положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда 2)Освоить классификацию и типологию предприятий питания ,различать биологические ,химические и физические риски	1. Различает биологические, химические и физические риски ведущие к снижению качества готовой продукции.	Практическая работа	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет	Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции. Виды пищевой продукции в законе «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение безопасности пищевой продукции Казахстана.
Изучить основные законодательные и правовые акты в сфере безопасности труда .	2. Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров; на этапе первичной обработки сырья; на этапе санитарной обработки рабочих мест; на этапе тепловой обработки и хранения готовой продукции.	Практическая работа	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет	Основные принципы системы ХАССП. Управление качеством и система ХАССП на ППО
1)Иметь представление о	Владеет основными	Практическая	Материалы	Тестирование	Последовательность технологического процесса

производственно-технологическом процессе приготовления пищи.	понятиями ,характеризующими производственные циклы	работа	учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет	производства готовых и кулинарных изделий – механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологического процесса производства готовых и кулинарных изделий – тепловая кулинарная обработка сырья.
2)Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи.	Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания Безопасно использует моющие и дезинфицирующие средства .	Практическая работа	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Заполнение конспектов Журналов по ТБ	Последовательность технологического процесса производства готовых и кулинарных изделий – тепловая кулинарная обработка сырья.
3)Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров; на этапе первичной обработки сырья; на этапе санитарной обработки рабочих мест; на этапе тепловой обработки и хранения готовой продукции.	Практическая работа	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Заполнение конспектов Журналов по ТБ	Физико-химические процессы происходящие при производстве кулинарной продукции: изменение белков, жиров.
3)Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда	Практическая работа	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Заполнение конспектов Журналов по ТБ	Физико-химические процессы происходящие при производстве кулинарной продукции: изменение углеводов, витаминов и минеральных веществ.
<b>Производственное обучение 92 ч.</b>					
1)Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	1. Различает виды простой и сложной нарезки овощей.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь ,	Проведение инструктажа по технике	Обработка овощей, грибов Значение овощей в питании человека. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и

	<p>2. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей.</p> <p>3. Организует рабочее место в овощном цехе.</p> <p>4. Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.</p> <p>5. Рассчитывает выход полуфабрикатов массой нетто, учитывая количество отходов.</p>		<p>оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы .</p>	<p>безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом .</p>	<p>всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия питания.</p> <p>Прием и взвешивание овощей. Назначение и цель взвешивания овощей.</p>
<p>2) Выполнять первичную обработку рыбы.</p>	<p>1 Размораживает и потрошит рыбу различных видов ,соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила</p> <p>2. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.</p> <p>3.Уметь обрабатывать чешучатые , безчешуйчатые и осетровые породы рыб</p> <p>4.Использовать рыбные пищевые отходы</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,рыбоочиститель</p> <p>Маркированные доски и ножи</p> <p>РС,мясорубки ,мясорыхлители</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	<p>Обработка рыбы.</p> <p>Виды рыбы, поступающей на предприятия питания.</p> <p>Пищевая ценность рыбы. Значение рыбы в питании человека.</p> <p>Способы оттаивания мороженной рыбы.</p> <p>Способы вымачивания соленой рыбы.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы. Последовательность операции при обработке чешуйчатой рыбы и технология обработки. Кулинарное использование различных видов разделки чешуйчатой рыбы.</p> <p>Обработка бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Значение правильной нарезки. Обработка камбалы, наваги, судака и т.д.</p> <p>Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.</p> <p>Требования к качеству котлетной и кнельной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов. Порядок приготовления рыбных полуфабрикатов, подбора рыб для варки, припускания и жарки, для рыбы фри, рыбы в тесте, подготовка рыбы для фаршировки.</p> <p>Панирование, его назначение. Способы панирования, их характеристика. Порядок приготовления лезона, красной и белой панировки.</p> <p>Виды полуфабрикатов из частиковой рыбы: крупнокусковые, порционные натуральные,</p>

	<p>5.Знать и применять санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их сроки хранения .</p> <p>6.Подготавливать морепродукты к использованию .Их сроки хранения .</p>				<p>порционные панированные , из котлетной и кнельной массы. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технические условия на рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Нормы отходов при холодной обработке рыбы.</p> <p>Обработка и использование пищевых отходов.</p> <p>Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке.</p> <p>Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.</p>
--	--	--	--	--	---

#### Технологическая практика – 24 ч.

<p>1) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса .</p>	<p>1..Знать технологический процесс приемки , взвешивания , определять категорию мяса .</p> <p>2. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса.</p> <p>3.. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота.</p> <p>4. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>5. Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты,</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы</p> <p>Маркированные доски и ножи</p> <p>МС,мясорубки ,мясорыхлители</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	<p>Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи. Виды мяса, поступающего на предприятия питания.</p> <p>Оттаивание мороженого мяса. определение доброкачественного мяса.</p> <p>Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота обвалка, зачистка частей туш. Кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Кулинарный разруб туш мелкого скота (баранины, телятины, свинины): разделка, обвалка, отделение частей; их кулинарное назначение.</p> <p>Виды полуфабрикатов: натуральные панированные, рубленые. Назначение, значение отбивания, маринования.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые, натурально рубленные; их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p>Полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины; крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые; их характеристика и кулинарное назначение.</p> <p>Приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы; биточки, котлеты, шницели, тефтели, зразы, рулеты; технология приготовления.</p> <p>Обработка мясных субпродуктов. Виды субпродуктов, поступающих на предприятие, их пищевая ценность.</p> <p>Порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени, почек.</p>
---	---	----------------------------	---	---	--



	<p>мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы.</p> <p>6.Подготавливает полуфабрикаты из мяса диких животных и субпродуктов ,соблюдать их сроки хранения .</p>				<p>Обработка мяса диких животных. Виды мяса диких животных, поступающих на предприятие питания, их кулинарное назначение, технология обработки. Технология их приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов.</p>
<p>2) Выполнять первичную кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и дичи,субпродуктов.</p>	<p>1. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания птицы и дичи .</p> <p>3. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>4. Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия .</p> <p>5.Знать механическую кулинарную обработку сельскохозяйственн ой птицы и дичи</p> <p>6. Уметь заправлять птицу и дичь</p> <p>7.Обоабатывать субпродукты птицы и дичи и соблюдать их сроки хранения .</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственны е столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы</p> <p>Маркированные доски и ножи</p> <p>МС,мясорубки ,мясорыхлители</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	<p>Обработка птицы и дичи. Виды птицы и дичи, поступающей на предприятия питания. Порядок обработки птицы и дичи. Виды заправок тушек. Обработка субпродуктов и их использование. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Технология их приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, субпродуктов.</p>

**ПМ 03. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов – 308/67/65/176 ч.**

**Технология приготовления пищи – 51/41/10 ч.**

Результаты обучения	Критерии оценки	Форма обучения (вид занятия)	Ресурсы	Методы и формы контроля	Содержание обучения наименование формирующей дисциплины названия разделов и тем
1) Выполнять тепловую обработку продуктов.	1. Характеризует различные способы тепловой обработки. 2. Соблюдает изменения пищевых веществ при тепловой обработке	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тепловая обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Процессы, происходящие при варке. Жарка и ее разновидности. Процессы, происходящие при жарке. Комбинированные (запекание, тушение) и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование). Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.
2) Готовить бульоны и супы	1. Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. 2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации. 3. Рационально организует рабочее место. 4. Пассерует овощи для заправочных супов.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Супы. Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика. Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов, соусов, блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.

**Организация производства на предприятиях питания –13/8/5 ч.**

1) Анализировать организацию производства предприятий питания.	1. Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
2) Иметь представление о	1. Принимает цели	Ознакомление с	Материалы	Тестирование	Виды меню. Организации работы горячего цеха.

организации обслуживания потребителей	организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	
<b>Оборудование предприятий питания - 26/18/8 ч.</b>					
1.Выполняет технологический процесс приготовления кулинарных изделий;	1.Различает теплогенерирующие устройства и теплоснабжение 2. Классифицирует тепловое оборудование по назначению	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тепловое оборудование. Назначение классификация теплового оборудования. Основы теплотехники и теории передач. Теплогенерирующие устройства и теплоснабжение Классификация теплового оборудования
2. Имеет навыки контроля приборов автоматики аппаратов.	Выбирает оптимальный режим работы для обработки продуктов.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Варочное оборудование. Пищеварочные котлы.Автоклавы.Пароварочные аппараты. Правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования.
<b>Торговые вычисления – 12/0/2 ч.</b>					
1)Иметь представление о бухгалтерском учете.	1.Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета 3.Анализирует работу производства.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Виды и методы учета, задачи бухучета.
2)Проводить работу с нормативными документами	1.Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация бухучета в общественного питания.
3) иметь представление о ценообразовании, составлении меню и	2.Определяет цену себестоимости товара,	Ознакомление с новым материалом Комбинированный	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет,	Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий. Принцип построения, основные разделы.

калькуляционные карточки	составляет калькуляционную карточку.	урок Урок- практикум Урок систематизации знаний		экзамен	
4) Иметь представление о материальной ответственности, о порядке оформления документов отчетности.	3.анализирует отчетности и основные задачи материально ответственного лица, виды отчетности буфетов.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Ценообразование и калькуляция на ПОП. Составление калькуляции. Расчет количество сырья по нормативом.

**Производственное обучение – 136 ч.**

1) Выполнять тепловую обработку продуктов.иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления блюд.	1. Характеризует различные способы тепловой обработки. 2. Соблюдает изменения пищевых веществ при тепловой обработке 3.Соблюдает температуру и время тепловой обработки при варке ,припускании, тушении , запекании 4.Придерживается норм потерь при тепловой обработке ,соблюдает выход готовых блюд.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы ,электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Тепловая обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Процессы, происходящие при варке. Жарка и ее разновидности. Процессы, происходящие при жарке. Комбинированные (запекание, тушение) и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование). Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.
2) Готовить бульоны и супы	1. Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. 2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы ,электрические плиты , пищеварочные	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места	Супы. Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика. Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов.



	концентрации. 3. Рационально организует рабочее место. 4. Пассерует овощи для заправочных супов. 5. Определяет количество жидкости для варки круп и макаронных изделий . 6. Готовит «оттяжку» и осветляет бульон и доводит суп до вкуса . 9. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.		котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы, кастрюли .	.Наблюдение мастера за технологическим циклом	
--	--	--	--	---	--

**Технологическая практика – 40 ч.**

1) Готовить бульоны и супы	1. Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. 2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации. 3. Рационально организует рабочее место. 4. Пассерует овощи для заправочных супов. тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи , моечные ванны , весы , электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы, кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Супы-пюре из овощей, бобовых, мясных продуктов. Прозрачные супы. Сладкие супы. Холодные супы. Супы народов РК и мира.
2) Готовить блюда из овощей	1 Соблюдает технологию	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные	Проведение инструктажа по	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу

	приготовления и отпуск блюд и гарниров из овощей. 2. Соблюдает требования к качеству овощных блюд.		цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические плиты ,пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика. Блюда и гарниры из вареных овощей: приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам. Блюда и гарниры из жареных овощей. Нормы выхода, качественные требования к готовым продуктам. Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Блюда и гарниры из запеченных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.
3) Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1. Соблюдает правила подготовки круп к варке. Варка каш, изделия из каш. 2. Соблюдает температуру и время варки бобовых. Блюда из круп и макаронных изделий. 3. Соблюдает условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические плиты ,пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Варка круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Нормы выхода. Блюда из вязких каш; технология их приготовления; нормы выхода; качественные требования к готовым блюдам. Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам. Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода. Качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Бракераж готовых блюд. Посуда, применяемая при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
4) Готовить соусы	1. Характеризует ассортимент соусов. 2.Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления бульонов для соусов 3. Соус красный основной и его производные	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление коричневого бульона. Пассирование муки для соусов, ее назначение. Основные соусы: красный и белый; их характеристика и порядок приготовления. Производные соусы от основного красного и белого соуса на мясном бульоне (луковый, паровой), последовательность приготовления. Производные соусы от основного соуса на рыбном бульоне и последовательность

	4. Соус белый основной на мясном и рыбном бульонах, его производные и технология приготовления других соусов.		плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	приготовления. Последовательность приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов.
5)Готовить соусы современного производства	<i><b>Соус красный с вином(модера), соус луковый (миронтон). Соус белый с яйцом (сюпрем), соус белый с овощами. Рыбный соус белый классический, рыбный соус из икры мойвы и горбуши. Кисло-сладкий соус из абрикосов, яблочный соус чатни. Соус красный с луком и грибами, грибной соус из шампиньонов со сливками.</b></i>	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы ,электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Последовательность приготовления соусов , использование современных методов приготовления , оригинальная подача соуса , изучение технологии приготовления .
6)Готовить масляные смеси , заправки ,маринды , соусы промышленного производства и пищевые концентраты	1. Характеризует ассортимент масляных смесей, заправок 2.Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления. 3. Соблюдает условия и сроки хранения, требования к качеству.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы ,электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли.	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение в питании человека. Последовательность приготовления , использование современных методов приготовления , изучение технологии приготовления .

**ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции 437/77/56/304 ч.**

**Технология приготовления пищи – 10/7/3 ч.**

1) Готовить блюда из овощей.		Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Значение овощных блюд. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика.
1) Готовить блюда из рыбы.		Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Значение горячих рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск. Способы жарки. Блюда из жаренной рыбы и котлетной массы; приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Запекание. Особенности запекания. Блюда из запеченной рыбы, приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Блюда из морепродуктов, технология приготовления. Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд
2) Готовить блюда из мяса и птицы.	1. Характеризует ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и птицы. 2. Соблюдает температуру и время тепловой обработки мяса и птицы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании. 3. Готовит блюда из мяса и птицы, гарниры и соусы к ним.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Значение мясных блюд в питании. Варка. Особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, приготовление, отпуск. Жарка. Способы жарки. Блюда из жареного мяса крупными порционными и мелкими кусками и из котлетной массы; технология приготовления. Тушение. Виды и части мяса, подвергаемые тушению. Блюда из тушеного мяса и котлетной массы; приготовление и отпуск. Запекание. Блюда из запеченного мяса; приготовление и отпуск. Блюда из субпродуктов: технология их приготовления. Блюда из птицы и дичи: технология их приготовления.
3) Готовить блюда из яиц и творога.	1. Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный	Материалы учебника, Интернета, карты,	Тестирование Терминологический диктант, зачет,	Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Варка яиц и ее разновидности, изменения, происходящие при тепловой обработке, использование



	2. Готовит творожную массу. 3. Вынимает готовое изделие из формы.	урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	экзамен	вареных яиц. Блюда из яиц, технология их приготовления и отпуск. Значение блюд из творога в питании человека. Блюда из творога, их ассортимент: запеканки, пудинги, вареники ленивые обыкновенные, приготовление и отпуск.
4) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты.	1.Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок. 2. Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки. 3. Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды и их разновидности. Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск. Приготовление полуфабрикатов и их подготовка по НТД. Винегреты. Норма выхода. Холодные блюда и закуски из рыбы; технология приготовления, оформление и отпуск. Холодные блюда из морепродуктов, технология приготовления. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, порядок оформления и отпуска. Требования к качеству готовых блюд.
5) Готовить сладкие блюда и напитки.	1. Распускает желатин. 2. Осветляет желе. 3. Взбивает сливки, готовит воздушную массу.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Значение сладких блюд в питании. Классификация блюд. Фрукты, их обработка. Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, технология их приготовления; нормы выхода; порядок оформления при отпуске; качественные требования к готовым блюдам. Горячие сладкие блюда: пудинг сухарный рисовый, шарлот яблочный, яблоки в тесте, яблоки с рисом, технология их приготовления, отпуск. Горячие напитки: чай, кофе, какао; технология приготовления и отпуск.

6) Готовить национальные, диетические и блюда для питания.	1. Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи. 2. Готовит кнелльную массу. Готовит блюда на пару. 3. Готовит блюда на открытом огне, гриле.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания. Понятие о механическом, химическом и термическом щажении. Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд. Особые требования раздачи и отпуска блюд лечебного питания. Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд лечебного питания.
--	--	--	---	--	--

**Организация производства на предприятиях питания – 29 /14/15ч.**

1) Анализировать организацию процесса обработки продуктов в цехах.	1.Понимает, что такое организация процесса тепловой обработки продуктов. 2.Применяет организацию процесса обработки на рабочем месте. 3. Понимает цели достижения в рамках компетенции.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Организация производства предприятий питания
1)Соблюдает организацию производства предприятий питания.	1.Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Структура производства на предприятиях питания. Общие требования к производственным помещениям и организациям рабочих мест и труда в цехе.

**Оборудование предприятий питания – 20/16/4 ч.**

1.Имеет представление о линии раздач,	Использует по назначению	Ознакомление с новым материалом	Материалы учебника,	Терминологически й диктант, зачет,	Оборудование для жарки блюд.
---------------------------------------	--------------------------	---------------------------------	---------------------	------------------------------------	------------------------------

специализированном варочном оборудовании	раздаточный инвентарь.	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	экзамен	
2. Подготовить к работе вспомогательное оборудование.	Использует весы, мармиты, ветрины, прилавки, соблюдает правила эксплуатации	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Мармиты для 2-х блюд. Стационарные мармиты. Передвижные мармиты. Термостаты и тепловые стойки.

**Экономика предприятий питания – 20/16/4 ч.**

1)Иметь представление о взаимосвязи стоимостных показателей предприятий торговли и общественного питания.	1.Рассчитывает доходы, расходы.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Планирование как основа экономики предприятия питания.
2)Иметь представление основные направления распределения прибыли; факторы, влияющие на распределение и использование прибыли	2.Определяет цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену на примере учебной задачи.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Товарное обеспечение товарооборота предприятия. Издержки обращения.

**Основы стандартизации, сертификации и метрологии – 24/24/0 ч.**

1. Проявлять способность к обучению и самообучению- готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации.	1.Использует теоритические знания в практических целях, решать проблемы.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Основные понятия, термины и определения в области стандартизации. Объекты стандартизации. Понятие о категориях нормативно-технической документации, информационных указателях стандартов, видах стандартов, классификаторах стандартов. Понятие о международной системе стандартизации. Понятие о порядке разработки, утверждения и внедрения стандартов, внесение изменений. Объекты отраслевой стандартизации, отраслевые стандарты. Организация работ по стандартизации на предприятиях, служба стандартизации. Государственный надзор и ведомственный контроль за
---	--	--	---	---	---

					стандартами, цель, содержание и организация. Правовые основы стандартизации, ее правовой аспект.
<b>Производственное обучение 170 часов</b>					
1) Готовить бульоны и супы	1. Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. 2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации. 3. Рационально организует рабочее место. 4. Пассерует овощи для заправочных супов.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологически х схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом
2) Готовить соусы	1. Характеризует ассортимент соусов. 2.Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления бульонов для соусов 3. Соус красный основной и его производные 4. Соус белый основной на мясном и рыбном бульонах, его производные и технология приготовления других соусов.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические плиты,пароконвектома ты , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологически х схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление коричневого бульона. Пассирование муки для соусов, ее назначение. Основные соусы: красный и белый; их характеристика и порядок приготовления. Производные соусы от основного красного и белого соуса на мясном бульоне (луковый, паровой), последовательность приготовления. Производные соусы от основного соуса на рыбном бульоне и последовательность приготовления. Последовательность приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов.
3) Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1. Соблюдает правила подготовки круп к варке. Варка каш, изделия из каш. 2. Соблюдает	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Варка круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Нормы выхода. Блюда из вязких каш;

	температуру и время варки бобовых. Блюда из круп и макаронных изделий. 3. Соблюдает условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические плиты ,пищеварочные котлы ,пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	технологическим схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	технология их приготовления; нормы выхода; качественные требования к готовым блюдам. Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам. Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода. Качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Бракераж готовых блюд. Посуда, применяемая при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
4)Готовить блюда из овощей	1. Соблюдает технологию приготовления и отпуск блюд и гарниров из овощей. 2. Соблюдает требования к качеству овощных блюд.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,электрические плиты ,пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологическим схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика. Блюда и гарниры из вареных овощей: приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам. Блюда и гарниры из жареных овощей. Нормы выхода, качественные требования к готовым продуктам. Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Блюда и гарниры из запеченных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.
<b>Технологическая практика-134 ч.</b>					
1)Готовить блюда из рыбы.	1 Размораживает и потрошит рыбу различных видов ,соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила 2. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,моечные ванны ,весы ,рыбоочиститель Маркированные доски и ножи РС,мясорубки ,мясорыхлители	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим	Значение горячих рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск. Способы жарки. Блюда из жареной рыбы и котлетной массы; приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Запекание. Особенности запекания. Блюда из запеченной рыбы, приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Блюда из морепродуктов, технология приготовления. Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд

	<p>3. Уметь обрабатывать чешучатые, безчешуйчатые и осетровые породы рыб</p> <p>4. Использовать рыбные пищевые отходы</p> <p>5. Знать и применять санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их сроки хранения.</p> <p>6. Подготавливать морепродукты к использованию. Их сроки хранения.</p>			циклом	
2) Готовить блюда из мяса и птицы.	<p>1. Характеризует ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и птицы.</p> <p>2. Соблюдает температуру и время тепловой обработки мяса и птицы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании.</p> <p>3. Готовит блюда из мяса и птицы, гарниры и соусы к ним.</p>	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха, инвентарь, оборудование, производственные столы, стеллажи, моечные ванны, весы, рыбоочиститель, Маркированные доски и ножи РС, мясорубки, мясорыхлители	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места Наблюдение мастера за технологическим циклом	<p>Мясные горячие блюда. Блюда из птицы.</p> <p>Значение мясных блюд в питании.</p> <p>Варка. Особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, приготовление, отпуск.</p> <p>Жарка. Способы жарки. Блюда из жареного мяса крупными порционными и мелкими кусками и из котлетной массы; технология приготовления.</p> <p>Тушение. Виды и части мяса, подвергаемые тушению. Блюда из тушеного мяса и котлетной массы; приготовление и отпуск.</p> <p>Запекание. Блюда из запеченного мяса; приготовление и отпуск.</p> <p>Блюда из субпродуктов: технология их приготовления.</p> <p>Блюда из птицы и дичи: технология их приготовления.</p>
3) Готовить блюда из яиц и творога.	<p>1. Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.</p> <p>2. Готовит творожную массу.</p> <p>3. Вынимает готовое изделие из формы.</p>	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха, инвентарь, оборудование, производственные столы, стеллажи, моечные ванны, весы, электрические плиты, пищеварочные	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником	<p>Соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Бракераж готовых первых блюд;</p> <p>Органолептическая оценка первых блюд;</p> <p>Контрольные вопросы</p>

			котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	
4) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты.	1.Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок. 2. Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки. 3. Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи , моечные ванны ,весы , электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды и их разновидности. Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск. Приготовление полуфабрикатов и их подготовка по НТД. Винегреты. Норма выхода. Холодные блюда и закуски из рыбы; технология приготовления, оформление и отпуск. Холодные блюда из морепродуктов, технология приготовления. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, порядок оформления и отпуска. Требования к качеству готовых блюд.
5) Готовить сладкие блюда и напитки.	1. Распускает желатин. 2. Осветляет желе. 3. Взбивает сливки, готовит воздушную массу.	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи , моечные ванны ,весы , электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Значение сладких блюд в питании. Классификация блюд. Фрукты, их обработка. Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, технология их приготовления; нормы выхода; порядок оформления при отпуске; качественные требования к готовым блюдам. Горячие сладкие блюда: пудинг сухарный рисовый, шарлот яблочный, яблоки в тесте, яблоки с рисом, технология их приготовления, отпуск. Горячие напитки: чай, кофе, какао; технология приготовления и отпуск.
6) Готовить национальные, диетические и блюда для питания.	1. Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи , моечные ванны ,весы , электрические плиты	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур	Основы лечебного питания. Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания. Понятие о механическом, химическом и термическом щажении. Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд.

	воздействий при приеме пищи. 2. Готовит кнельную массу. 3. Готовит блюда на пару. Готовит блюда на открытом огне, гриле.		, пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .	Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	Особые требования раздачи и отпуска блюд лечебного питания. Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд лечебного питания.
<b>МОО 01 Модули, определяемые организацией образования-66 ч.</b>					
<b>Национальная кухня 26/10/16 ч.</b>					
1)Имеет представление о казахских национальных блюдах.	1.Научить студентов необходимым знаниям технологии их приготовления	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Раздел 1: «Введение»
2) Оценивает характеристики особенностей разделки туш баранины.	2.Оценивает блюда, используемые в казахской национальной кухне.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Раздел 2: «Разделка туш баранины, классификация полуфабрикатов» Раздел 3: Характеристика блюд казахской национальной кухни.

<b>Квалификация "050802 2 - Кондитер"</b>					
<b>ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста-146/44/14/88 ч.</b>					
<b>Товароведение пищевых продуктов -12/10/2 ч.</b>					
Результаты обучения	Критерии оценки	Форма обучения (вид занятия)	Ресурсы	Методы и формы контроля	Содержание обучения наименование формирующей дисциплины названия разделов и тем
1. Анализировать и давать заключение о качестве кондитерских продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Характеризует основные вещества кондитерских продуктов	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Товароведение и понятие о товарах. Основные вещества кондитерских продуктов. Злаки, мука, сахара и подсластители, молоко и молочные продукты, яйца, продукты какао, усилители вкуса и аромата и прочие вещества, значенние их в питании человека. Энергитическая ценность продуктов.
2. Проводить оценку качества пищевых	Оценивает физические,	Ознакомление с новым материалом	Материалы учебника,	Тестирование Терминологическ	. Злаки, мука, сахара и подсластители, молоко и молочные продукты, яйца, продукты какао, усилители



продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов,	химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров;	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	ий диктант, зачет, экзамен	вкуса и аромата и прочие вещества, значенные их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов.
<b>Организация производства на предприятиях питания -4/4/0 ч.</b>					
1)Анализировать организацию производства предприятий питания.	1.Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация обслуживания потребителей
2)Иметь представление о организации обслуживания потребителей	1. Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Аспекты взаимоотношения производителей и потребителей продукции предприятия. Культурное обслуживание и доведение до потребителей продукции высокого качества – важнейшая задача предприятий общественного питания. Совершенствование и внедрение новых прогрессивных форм обслуживания потребителей.
<b>Технология мучных кондитерских изделий -14/14/0 ч.</b>					
1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	1. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Учитывает показатели доброкачественности и муки, сахара, крахмала.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Роль мучных кондитерских изделий в питании человека. Организация питания в Республики Казахстан на научно-гигиенических основах.
2)Замешивать различные виды теста.	1.Применяет рецептуры различных видов теста. 2. Понимает процессы, происходящие при замесе теста.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Условия приема и хранения сырья в цехе. Краткая характеристика сырья для изготовления мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества сырья, запах, вкус, наличие хруста на зубах и консистенция. Порядок освобождения сырья от тары. Порядок подготовки муки: просеивание, освобождение от металлопримесей; цель и сущность каждого

	<p>3.Использует способы разрыхления теста.</p> <p>4. Готовит бисквит горячим и холодным способами.</p> <p>5.Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования.</p> <p>6.Составляет технологические карты на основании рецептур.</p> <p>7. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами.</p> <p>8. Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности.</p> <p>9. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.</p>				<p>процесса.</p> <p>Порядок и правила подготовки к производству сахарного песка, сахарной пудры, яиц, меланжа, молока и молочных продуктов, патоки, меда, повидла, овощей, жиров, крупяных, мясных, рыбных и других продуктов (вкусовых и ароматических веществ, красителей, орехов и т.д.).</p>
--	---	--	--	--	--

**Экономика предприятий питания -12/6/6 ч.**

1)Иметь представление о особенностях организации и типов предприятий питания.	<p>1.Выделяет сущность и функции конкуренции.</p> <p>3.Анализирует затраты производства.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Предприятие в экономической системе Республики Казахстан.</p>
2)Проводить анализ, оценку рынка и риска, провести аудит финансовых и материальных ресурсов	<p>1.Рассчитывает доходы, расходы.</p> <p>2.Определяет цену себестоимости товара, цену производства,</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок</p>	<p>Материалы учебника, Интернета.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Планирование как основа экономики предприятия.</p> <p>Товарооборот предприятия.</p>

	оптовую цену, розничную цену на примере учебной задачи.	систематизации знаний			
<b>Оборудование предприятий питания -4/4/0 ч.</b>					
1)Анализировать организацию производства предприятий питания.	1.Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Организация обслуживания потребителей
2)Иметь представление о организации обслуживания потребителей	1. Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Аспекты взаимоотношения производителей и потребителей продукции предприятия. Культурное обслуживание и доведение до потребителей продукции высокого качества – важнейшая задача предприятий общественного питания. Совершенствование и внедрение новых прогрессивных форм обслуживания потребителей.
<b>Торговые вычисления-12/6/6 ч.</b>					
1)Иметь представление о бухгалтерском учете.	1.Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета 3.Анализи рует работу производ ства.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Задачи и организация учета продуктов, тары.
2)Проводить работу с нормативными документами	1.Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Составление технологической карточки на основании сборника рецептур, расчет продуктов
3) иметь представление о ценообразовании, составлении меню и калькуляционные карточки	2.Определяет цену себестоимости товара, составляет калькуляционную	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Составление калькуляционной карты

	карточку.	Урок систематизации знаний			
<b>Производственное обучение-48 ч.</b>					
1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	1. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.	Производственная практика	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы Оборудование: Пароконвектомат, Жарочный шкаф, миксер, эл.плиты	Урок применения знаний и умений на практике	Роль мучных кондитерских изделий в питании человека. Организация питания в Республики Казахстан на научно-гигиенических основах.
2)Замешивать различные виды теста.	1.Применяет рецептуры различных видов теста. 2. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. 3.Использует способы разрыхления теста. 4. Готовит бисквит горячим и холодным способами. 5.Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования. 6.Составляет технологические карты на основании рецептур. 7. Замешивает дрожжевое тесто опарным и	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	<ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</li> <li>•организовать рабочее место в мучном цехе</li> <li>• проверять доброкачественность сырья</li> <li>•обрабатывать сырье</li> <li>•работы со сборником рецептур</li> </ul>	<p>Условия приема и хранения сырья в цехе.</p> <p>Краткая характеристика сырья для изготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, запах, вкус, наличие хруста на зубах и консистенция.</p> <p>Порядок освобождения сырья от тары.</p> <p>Порядок подготовки муки: просеивание, освобождение от металлопримесей; цель и сущность каждого процесса.</p> <p>Порядок и правила подготовки к производству сахарного песка, сахарной пудры, яиц, меланжа, молока и молочных продуктов, патоки, меда, повидла, овощей, жиров, крупяных, мясных, рыбных и других продуктов (вкусовых и ароматических веществ, красителей, орехов и т.д.).</p>

	безопасным методами. 8. Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности. 9. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.				
<b>ПМ 06 Разделка теста, формование изделий из теста-118/26/16/76 ч.</b>					
<b>Технология мучных кондитерских изделий-32/18/14 ч.</b>					
1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста.	1. Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. 2. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. 3. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Замес, разделка теста, способы его разрыхления и формование изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него. <u>Замес и образование теста.</u> Замес теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы замеса теста (ручной и машинный), их характеристика. Влияние продолжительности замеса на качество теста. Температура и влажность теста и их влияние на его физические свойства. Влияние добавления сахара, соли и жира на физические свойства теста. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, используемое для приготовления теста. Требования к качеству сырья. Процессы, происходящие при замесе теста. Особенности замеса теста из сильной и слабой муки. Обминка теста, ее назначение и сущность. Способы приготовления дрожжевого теста (опарный и безопасный).
2) Формовать изделия из бисквитного теста.	1. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины. 2. Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Бездрожжевое тесто, п\ф и изделия из него. Тесто для блинчиков, вареников, лапши. Технология приготовления бисквитного теста. Классификация теста (тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.).

	3. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения.				
3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	<p>1. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом.</p> <p>2. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий.</p> <p>3. Раскатывает тесто ручным и машинным способом.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок-практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление и формовка изделий из слоеного теста.</p> <p><u>Слоеное тесто.</u> Характеристика и рецептура слоеного теста. Требования к сырью, используемому для приготовления слоеного теста. Влияние соли и кислот на слоеобразование. Значение соблюдения температуры помещения на приготовление теста.</p> <p>Порядок соединения с мукой соли, яиц, кислоты при замесе теста. Влияние на клейковину вылежки теста. Порядок подготовки масла, раскатки теста с маслом и образование слоев. Влияние медленного раскатывания теста, а также охлаждения на его качество. Сроки и условия хранения теста. Пороки слоеного теста и их причины.</p>
4) Разделять песочное тесто.	<p>1. Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста.</p> <p>2. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины.</p> <p>3. Вырезает заготовки при помощи выемок.</p> <p>4. Формует корзиночки для пирожных.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок-практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него. Технология приготовления, разделка, формовка песочного теста.</p> <p><u>Песочное тесто.</u> Характеристика и рецептура песочного теста. Способы приготовления песочного теста. Последовательность введения сырья при замесе теста. Влияние сильной клейковины муки на качество теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста. Разрыхлитель, применяемый для песочного теста.</p>

5) Разделять заварное тесто.	1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок. 2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Заварное тесто. Характеристика и рецептура заварного теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста. Особенности приготовления теста. Заваривание муки, цель и сущность процесса. Процессы, происходящие при заваривании. Режим заваривания. Температура и влажность заварной массы. Режим замеса теста. Порядок определения готовности заварного теста. Охлаждение теста, цель и сущность процесса. Значение добавления в тесто яиц. Требования к готовому заварному тесту.
------------------------------	--	--	---	---	--

**Организация производства на предприятиях питания -4/4/0 ч.**

1)Анализировать организацию производства предприятий питания.	1.Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда в общественном питании.
2)Иметь представление о организации обслуживания потребителей	1.Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Принципы организации производственных бригад, основные направления их совершенствования. Бригадные формы организации труда на предприятии. Планирование и организация производственной деятельности хозяйственных бригад.

**Оборудование предприятий питания -6/4/2 ч.**

1.Имеет представление об основных теоретических понятиях технического устройства и принцип действия тестораскаточных машин, сменных механизмов и устройств, технические характеристики тестораскаточных машин	Раскатывает тесто тестораскаточной машиной, соблюдает правила эксплуатации и техника безопасности при работе	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тестораскаточные машины
2.Имеет представление о полуавтоматах и	Формует полуфабрикаты из	Ознакомление с новым материалом	Материалы учебника,	Тестирование Терминологически	Полуавтоматы и специализированные аппараты для формовки изделий из теста

специализированных аппаратах для формовки изделий из теста	теста используя различные выемки, вспомогательные инструменты	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	й диктант, зачет, экзамен	
<b>Производственное обучение-36 ч.</b>					
1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста.	1. Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. 2. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. 3. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	<ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</li> <li>•организовать рабочее место в мучном цехе</li> <li>• проверять доброкачественность сырья</li> <li>•обрабатывать сырье</li> <li>• готовить дрожжевое тесто опарным способом</li> <li>• готовить дрожжевое тесто безопарным способом</li> <li>•готовить дрожжевое тесто ускоренным способом</li> <li>•разделять изделия из дрожжевого теста (деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка и окончательная расстойка)</li> <li>•смазывать формовочные изделия</li> <li>•выпекать, жарить</li> </ul>	<p>Замес, разделка теста, способы его разрыхления и формование изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него.</p> <p><u>Замес и образование теста.</u> Замес теста.</p> <p>Сущность процессов, происходящих при замесе теста.</p> <p>Способы замеса теста (ручной и машинный), их характеристика. Влияние продолжительности замеса на качество теста. Температура и влажность теста и их влияние на его физические свойства. Влияние добавления сахара, соли и жира на физические свойства теста.</p> <p>Характеристика дрожжевого теста. Сырье, используемое для приготовления теста. Требования к качеству сырья.</p> <p>Процессы, происходящие при замесе теста. Особенности замеса теста из сильной и слабой муки.</p> <p>Обминка теста, ее назначение и сущность.</p> <p>Способы приготовления дрожжевого теста (опарный и безопарный).</p>



				<p>изделия из дрожжевого теста (пирожки, расстегаи, ватрушки, кулебяку, пироги, пончики, блины, оладьи)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•охлаждать выпеченные изделия</li> <li>•соблюдать температурный режим</li> <li>•оформлять изделия для подачи</li> <li>• проводить бракераж</li> <li>• использовать тепловое оборудование</li> </ul>	
2) Формовать изделия из бисквитного теста.	<p>1. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины.</p> <p>2. Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста.</p> <p>3. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения.</p>	Производственная практика	<p>Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания.</p> <p>Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептур технологические карты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</li> <li>•организовать рабочее место в мучном цехе</li> <li>• проверять доброкачественность сырья</li> <li>•подготавливать сырье</li> <li>• готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.).</li> <li>•готовить фарши</li> </ul>	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него.</p> <p>Бездрожжевое тесто, п/ф и изделия из него. Тесто для блинчиков, вареников, лапши. Технология приготовления бисквитного теста.</p> <p>Классификация теста (тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.).</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать температурный режим</li> <li>•оформлять изделия для подачи</li> <li>• выполнить органолептическую оценку</li> <li>• использовать тепловое оборудование</li> </ul>	
3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	<p>1.Раскатывает тесто толщиной 5-6мм для выпечки целым пластом.</p> <p>2. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий.</p> <p>3. Раскатывает тесто ручным и машинным способом.</p>	Производственная практика	<p>Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания.</p> <p>Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептов технологические карты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•пищевой безопасности продуктов</li> <li>•правил техники безопасности, сан гигиенических требований</li> <li>•организации рабочего места в мучном цехе</li> <li>•пищевой ценности сырья</li> <li>•ассортимента изделий из слоеного теста</li> <li>•работы со сборником рецептов</li> <li>•посуды для подачи</li> <li>•требований к качеству</li> </ul>	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление и формовка изделий из слоеного теста.</p> <p><u>Слоеное тесто.</u> Характеристика и рецептура слоеного теста. Требования к сырью, используемому для приготовления слоеного теста. Влияние соли и кислот на слоеобразование. Значение соблюдения температуры помещения на приготовление теста.</p> <p>Порядок соединения с мукой соли, яиц, кислоты при замесе теста. Влияние на клейковину вылежки теста. Порядок подготовки масла, раскатки теста с маслом и образование слоев. Влияние медленного раскатывания теста, а также охлаждения на его качество. Сроки и условия хранения теста. Пороки слоеного теста и их причины.</p>
4) Разделять песочное тесто.	<p>1. Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста.</p> <p>2. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины.</p> <p>3. Вырезает заготовки при</p>	Производственная практика	<p>Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•пищевой безопасности продуктов</li> <li>•правил техники безопасности, сан гигиенических требований</li> <li>•организации рабочего места в мучном цехе</li> </ul>	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него. Технология приготовления, разделка, формовка песочного теста.</p> <p><u>Песочное тесто.</u> Характеристика и рецептура песочного теста. Способы приготовления песочного теста. Последовательность введения сырья при замесе теста. Влияние сильной клейковины муки на качество теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста. Разрыхлитель, применяемый для песочного теста.</p>

	помощи выемок. 4. Формует корзиночки для пирожных.		Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	•пищевой ценности сырья •ассортимента изделий из песочного теста •работы со сборником рецептур •посуды для подачи •требований к качеству	
5) Разделять заварное тесто.	1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок. 2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	•пищевой безопасности продуктов •правил техники безопасности, сан гигиенических требований •организации рабочего места в мучном цехе •пищевой ценности сырья •ассортимента изделий из заварного теста •работы со сборником рецептур •посуды для подачи •требований к качеству	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Заварное тесто. Характеристика и рецептура заварного теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста. Особенности приготовления теста. Заваривание муки, цель и сущность процесса. Процессы, происходящие при заваривании. Режим заваривания. Температура и влажность заварной массы. Режим замеса теста. Порядок определения готовности заварного теста. Охлаждение теста, цель и сущность процесса. Значение добавления в тесто яиц. Требования к готовому заварному тесту.

**ПМ 07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста-126/26/20/80 ч.**

**Технология мучных кондитерских изделий-28/10/18 ч.**

1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Отделочные п\ф для пирожных и тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Их характеристика и назначение.
--	---	--	--	--	---

	сахаром, орехами, крошкой.				
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. 3. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Отделочные п/ф для тортов, пирожных.
<b>Оборудование предприятий питания-6/4/2 ч.</b>					
Имеет представление о принципах действия отдельных видов аппаратов;	1.Правила работы и техника безопасности в процессе эксплуатации пекарских и жарочных шкафов. 2.Технические характеристики аппаратов для жарки и выпечки.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Жарочные шкафы для выпекания кулинарных и кондитерских изделий
Имеет представление о принципах действия отдельных видов аппаратов;	1.Правила работы и техника безопасности в процессе эксплуатации пекарских и жарочных шкафов. 2.Технические характеристики аппаратов для жарки и выпечки.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Пекарские шкафы для выпекания хлебобулочных изделий
<b>Организация производства на предприятиях питания -4/4/0 ч.</b>					
1)Анализировать организацию производства предприятий питания.	1.Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Обеспечение преемственности между обучением учащихся в школе и их дальнейшей производственной деятельности. Роль наставников. Роль оплаты труда учащихся в бригадах.

		Урок- практикум Урок систематизации знаний	Технологии приготовления пищи, видеоматериалы		
2)Иметь представление о организации обслуживания потребителей	1.Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	
<b>Охрана труда-8/8/0 ч.</b>					
1) Иметь представление о санитарно-гигиенических условиях труда. Пути улучшения условий труда.	1.Организация: оснащение рабочего места, охрана труда	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Охране труда, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Санитарно-гигиенические условия труда и их влияние на организм человека
<b>Производственное обучение-40 ч.</b>					
1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептов технологические карты,	организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады,	Тепловое оборудование. Назначение классификация теплового оборудования. Основы теплотехники и теории передач. Теплогенерирующие устройства и теплоснабжение Классификация теплового оборудования

				крема, глазури, кандир, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада • выполнить органолептическую оценку	
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. 3. Зачищает листы ,моет капсулы и формы после выпечки.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	•правил техники безопасности в мучном цехе •правил санитарии и гигиены •пищевой безопасности продуктов •правил товарного соседства •правил хранения сырья •качества сырья организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады,	Варочное оборудование. Пищеварочные котлы.Автоклавы.Пароварочные аппараты. Правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования.

				крема, глазури, кондитерские, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада • выполнить органолептическую оценку	
--	--	--	--	--	--

**ПМ 08.Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки-96/42/14 /40 ч.**

**Технология мучных кондитерских изделий-24/12/12 ч.**

1) Готовить сиропы, помады, карамель.	1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. 3. Соблюдает температуру и время созревания помады. 4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. 5. Делает пробу на "слабый шарик". 6. Взбивает помаду. 7. Варит яично-молочный сироп. 8. Выдерживает массу на водяной бане.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Отделочные п\ф для пирожных и тортов.
2) Готовить кремы.	1. Оценивает пищевую и	Ознакомление с новым материалом	Материалы учебника,	Тестирование Терминологически	Виды отделочных полуфабрикатов. Их характеристика и назначение.

	энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. 2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. 3. Взбивает кремы.	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	й диктант, зачет, экзамен	
3) Готовить фруктовые начинки.	1. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок. 2. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод. 3. Загущает повидло. 4. Готовит плодово-ягодную подварку.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	

**Товароведение -12/10/2 ч.**

1. Иметь представление о характеристике овощей, плодов, грибов, продуктах их переработки	1. Производить приемку овощей, плодов, грибов, продуктах их переработки по качеству и количеству;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование	Овощи, плоды, грибы, продукты их переработки
2. Иметь представление о пищевой ценности, классификации семейства рыб, рыбных продуктов	Производить приемку рыбы и рыбных продуктов по качеству и количеству;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Рыба, рыбопродукты
3. Иметь представление о пищевой ценности, классификации мяса, мясных продуктов	Производить приемку мяса и мясных продуктов по качеству и количеству;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии	Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Мясо, мясопродукты



		Урок систематизации знаний	приготовления пищи, видеоматериалы		
Объясняет значение вспомогательного сырья в процессе приготовления пищи	1.Дать понятие о вспомогательном сырье кондитерского и кулинарного производства, о его значении в процессе приготовления пищи 2.Дать понятие о вспомогательном сырье кондитерского и кулинарного производства, о его значении в процессе приготовления пищи	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	
<b>Организация производства на предприятиях питания -6/6/0 ч.</b>					
1)Анализировать организацию производства предприятий питания.	1.Рационально организует рабочее место.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Предупредительные меры по сокращению травматизма.
2)Иметь представление о организации обслуживания потребителей	1.Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Предупредительные меры по сокращению травматизма.
<b>Оборудование предприятий питания-6/6/0 ч.</b>					
1.Выбирать необходимое оборудования для работы. 2.Подготовить машину к работе, создать безопасную эксплуатацию 3.Выполнять операции механической обработки мяса, рыбы.	1. Классифицирует машины для измельчения, перемешивания и нарезки рыбы 2.характеризует оборудования 3.Эксплуатирует механическое	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Машины для обработки рыбы

	оборудование, соблюдая технику безопасности.				
1.Выбирать необходимое оборудования для работы. 2.Подготовить машину к работе, создать безопасную эксплуатацию 3.Выполнять операции механической обработки мяса, рыбы.	1. Классифицирует машины для измельчения, перемешивания и нарезки мяса 2.характеризует оборудования ошпывания, опаливания, 3.Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Машины для обработки мяса
<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены- 8/8/0 ч.</b>					
1)Иметь представление о основах развития физиологии питания	1.Соблюдает правила пищеварения и усвояемость пищи	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Химический состав тела человека. Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Понятие об обмене веществ, процессах ассимиляции, диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме. Суточный расход энергии человека. Понятие о гигиене труда повара. Работоспособность человека и факторы влияния на нее: время дня, утомляемость, организация трудового процесса, степени овладения производственными навыками, рабочая поза, организация отдыха и др.
2) Анализирует понятие о лечебном питании.	1.Принимает основные цели в организации лечебного питания	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения.
<b>Производственное обучение-40 ч.</b>					
1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из	1. Подготавливает поверхность	Производственная практика	Учебные материалы :	организовать рабочее место в	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.

теста к выпечке.	изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.		охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты, пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептов технологические карты,	мучном кондитерском цехе •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада •выполнить органолептическую оценку	
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. 3. Зачищает листы, моет капсулы и	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические	•правил техники безопасности в мучном цехе •правил санитарии и гигиены •пищевой безопасности продуктов •правил товарного соседства •правил хранения сырья	2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.

	формы после выпечки.		плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	<ul style="list-style-type: none"> <li>•качества сырья</li> <li>организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</li> <li>•соблюдать правила техники безопасности и охраны труда</li> <li>•соблюдать правила санитарии и гигиены</li> <li>•подготовить сырье к производству</li> <li>•определять качество сырья</li> <li>•готовить начинки, рисовальную массу, желе</li> <li>•готовить помады, крема, глазури, кондитерские, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада</li> <li>• выполнить органолептическую оценку</li> </ul>	
1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование:	организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе <ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать правила техники безопасности и охраны труда</li> <li>•соблюдать правила санитарии и гигиены</li> </ul>	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.

			<p>электрические плиты , пароконвектомат</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептур</p> <p>технологические карты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•подготовить сырье к производству</li> <li>•определять качество сырья</li> <li>•готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе</li> <li>•готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада</li> <li>• выполнить органолептическую оценку</li> </ul>	
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	<p>1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста.</p> <p>2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки.</p> <p>3. Зачищает листы ,моет капсулы и формы после выпечки.</p>	Производственная практика	<p>Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания.</p> <p>Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептур</p> <p>технологические карты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•правил техники безопасности в мучном цехе</li> <li>•правил санитарии и гигиены</li> <li>•пищевой безопасности продуктов</li> <li>•правил товарного соседства</li> <li>•правил хранения сырья</li> <li>•качества сырья</li> <li>•организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</li> <li>•соблюдать правила техники безопасности и охраны труда</li> </ul>	2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.

				<ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать правила санитарии и гигиены</li> <li>•подготовить сырье к производству</li> <li>•определять качество сырья</li> <li>•готовить начинки, рисовальную массу, желе</li> <li>•готовить помады, крема, глазури, кондитерские, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада</li> <li>• выполнить органолептическую оценку</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

**ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий-138/40/22/76 ч.**

**Технология мучных кондитерских изделий-52/30/22 ч.**

1) Оформлять пирожные.	1.Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных. 2. Пропитывает бисквит сиропом. 3. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. 4. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. 5. Оформляет	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Оборудование для жарки блюд.
------------------------	---	--	---	---	------------------------------

	поверхность пирожных помадой, желе, кремом.				
2) Оформлять торты.	1. Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов. 2. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных , слоеных и комбинированных тортов. 3. Зачищает и выравнивает, пластуует полуфабрикат из теста. 4. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность. 5. Оформляет боковую поверхность торта. 6. Разрабатывает и применяет новые рецептуры.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Мармиты для 2-х блюд. Стационарные мармиты. Передвижные мармиты. Термостаты и тепловые стойки.

**Основы физиологии питания, санитарии и гигиены-6/6/0 ч.**

1) Иметь представления о основах микробиологии	1. Дать понятие о микроорганизмах, влиянии условий внешней среды на микроорганизмах	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах, влиянии условий внешней среды на микроорганизмах
2) Соблюдать основные правила гигиены при пищевых инфекциях,	1. Дать понятие о пищевых инфекциях, пищевых	Ознакомление с новым материалом Комбинированный	Материалы учебника, Интернета, карты,	Тестирование Терминологический диктант, зачет,	Понятие о гигиене труда повара. Работоспособность человека и факторы влияния на нее: время дня, утомляемость, организация трудового процесса,

пищевых отравлениях и глистных заболеваниях	отравлениях и глистных заболеваниях	урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	экзамен	степени овладения производственными навыками, рабочая поза, организация отдыха и др. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения.
---	-------------------------------------	---	---	---------	---

**Основы стандартизации, сертификации и метрологии-4/4/0 ч.**

1. Проявлять способность к обучению и самообучению-готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации.	1.Использует теоритические знания в практических целях, решать проблемы.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Основные понятия, термины и определения в области стандартизации. Объекты стандартизации. Понятие о категориях нормативно-технической документации, информационных указателях стандартов, видах стандартов, классификаторах стандартов. Понятие о международной системе стандартизации. Понятие о порядке разработки, утверждения и внедрения стандартов, внесение изменений. Объекты отраслевой стандартизации, отраслевые стандарты. Организация работ по стандартизации на предприятиях, служба стандартизации. Государственный надзор и ведомственный контроль за стандартами, цель, содержание и организация. Правовые основы стандартизации, ее правовой аспект.
2. Анализирует работу средств измерений.	2.Использует метрологическое обеспечение контроля, назначение, виды средств измерений; правила ухода за ними.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Понятие о контроле качества продукции. Его значение в общественном питании. Краткая характеристика форм контроля, применяемых в общественном питании. Виды контроля качества (контроль качества готовой продукции, их организации). Роль технолога в проведении оперативного контроля в предприятиях общественного питания.

**Производственная обучение-36 ч.**

1) Готовить сиропы, помады, карамель.	1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. 3. Соблюдает температуру и время	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологическ ий диктант, зачет, экзамен	Отделочные п\ф для пирожных и тортов.
---------------------------------------	--	--	---	--	---------------------------------------



	<p>созревания помады.</p> <p>4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды.</p> <p>5. Делает пробу на "слабый шарик".</p> <p>6. Взбивает помаду.</p> <p>7. Варит яично-молочный сироп.</p> <p>8. Выдерживает массу на водяной бане.</p>				
2) Готовить кремы.	<p>1. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов.</p> <p>2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов.</p> <p>3. Взбивает кремы.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Виды отделочных полуфабрикатов. Их характеристика и назначение.</p>
3) Готовить фруктовые начинки.	<p>1. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок.</p> <p>2. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод.</p> <p>3. Загущает повидло.</p> <p>4. Готовит плодово-ягодную подварку.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	
<b>Технологическая практика-40 ч.</b>					
1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	<p>1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой.</p> <p>2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий,</p>	<p>Производственная практика</p>	<p>Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование:</p>	<p>организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</p> <p>•соблюдать правила техники</p>	<p>1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.</p>

	посыпать сахаром, орехами, крошкой.		электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада • выполнить органолептическую оценку	
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат	•правил техники безопасности в мучном цехе •правил санитарии и гигиены •пищевой безопасности продуктов •правил	2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.

	<p>3. Защищает листы ,моет капсулы и формы после выпечки.</p>		<p>Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,</p>	<p>товарного соседства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•правил хранения сырья</li> <li>•качества сырья</li> </ul> <p>организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•соблюдать правила техники безопасности и охраны труда</li> <li>•соблюдать правила санитарии и гигиены</li> <li>•подготовить сырье к производству</li> <li>•определять качество сырья</li> <li>•готовить начинки, рисовальную массу, желе</li> <li>•готовить помады, крема, глазури, кондитерские, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада</li> <li>• выполнить органолептическ ую оценку</li> </ul>	
--	---	--	--	--	--

1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептов технологические карты,	организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада •выполнить органолептическую оценку	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1. Соблюдает температурный и временной режим	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена,	•правил техники безопасности в мучном цехе	2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.

	<p>выпечки полуфабрикатов и изделий из теста.</p> <p>2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки.</p> <p>3. Зачищает листы ,моет капсулы и формы после выпечки.</p>		<p>оборудование производства предприятий питания.</p> <p>Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептур технологические карты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•правил санитарии и гигиены</li> <li>•пищевой безопасности продуктов</li> <li>•правил товарного соседства</li> <li>•правил хранения сырья</li> <li>•качества сырья организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</li> <li>•соблюдать правила техники безопасности и охраны труда</li> <li>•соблюдать правила санитарии и гигиены</li> <li>•подготовить сырье к производству</li> <li>•определять качество сырья</li> <li>•готовить начинки, рисовальную массу, желе</li> <li>•готовить помады, крема, глазури, кондитерские, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана,</li> </ul>	
--	---	--	--	--	--

				карамели, посыпки и шоколада • выполнить органолептическ ую оценку	
1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептур технологические карты,	организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.

				• выполнить органолептическ ую оценку	
<b>МОО 02 Модули, определяемые организацией образования-24 ч</b>					
<b>Дизайн и оформление кондитерских изделий-42 ч.</b>					
Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.	Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Раздел 1: «Введение»

**Квалификация "050803 2 Калькулятор"-612/172/116/324 ч.**

**ПМ 01. Калькуляция и учет 119/56/39.**

**Калькуляция 32/20/12.**

Результаты обучения	Критерии оценки	Форма обучения (вид занятия)	Ресурсы	Методы и формы контроля	Содержание обучения наименование формирующей дисциплины названия разделов и тем
<p>1.Знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>Знает задачи бухгалтерского учета;</p> <p>Знает предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>Знает элементы бухгалтерского учета;</p>	<p>Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. - принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Общие принципы организации учета на предприятиях питания. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании. Организация бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p>
<p>2. - составляет план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;</p>	<p>Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>Иметь понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>Иметь понятие</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий .Расчет нормы выхода отходов и потерь при кулинарном использовании крупнокусковых полуфабрикатов и выход готовых изделий. Расчет нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.</p>



	товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета				
3. Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -принимает и оформляет безналичные платежи;  -составляет отчеты по платежам	Знает порядок оформления и учета доверенностей;  -знает ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  -знает правила торговли;  - знает виды оплаты по платежам;  -знает виды и правила осуществления кассовых операций;  -знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  -знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выда. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.
<b>Охрана труда -4/2/2.</b>					
1.Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте 2.Понимать причины	11. Понимает положения основных законодательных и правовых актов	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Охране труда,	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	. Организация работы по охране труда на предприятиях питания. Виды инструктажей для безопасной работы.

возникновения и расследование несчастных случаев и заболевания на производстве	в сфере безопасности труда. 2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил.	Урок систематизации знаний	видеоматериалы		
1)Соблюдать санитарно-гигиенические условия в производстве	1.Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров; на этапе первичной обработки сырья	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	
<b>Основы физиологии питания,санитарии и гигиены 8/6/2.</b>					
1)Пищевые вещества состоящие в составе организма человека. Понятие о микроорганизмах	1.Различать минеральные вещества, разновидности веществ входящих в состав организма человека. 2.Различать различные микроорганизмы необходимые в питании человека	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значения. Процесс пищеварения. Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов.
2) Правила личной гигиены работников общественного питания. Содержание правил личной гигиены работников предприятий питания, правил	1. извлечь вытекаемые последствия от несоблюдения правил личной	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждени. Личная гигиена

ухода за спецодеждой	гигиены и ухода за спецодеждой	Урок систематизации знаний			работников предприятий питания.
<b>Спецтехнология -28/16/12.</b>					
3)Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	1.Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей. 2. Различает виды простой и сложной нарезки овощей. 3. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Обработка овощей, грибов Значение овощей в питании человека. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия питания. Прием и взвешивание овощей. Назначение и цель взвешивания овощей.
4) Выполнять первичную обработку рыбы.	1.Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. 2. Различает способы обработки различных видов рыбы. 3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы. 4. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Обработка рыбы. Виды рыбы, поступающей на предприятия питания. Пищевая ценность рыбы. Значение рыбы в питании человека. Способы оттаивания мороженной рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Последовательность операции при обработке чешуйчатой рыбы и технология обработки. Кулинарное использование различных видов разделки чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Значение правильной нарезки. Обработка камбалы, наваги, судака и т.д. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Требования к качеству котлетной и кнельной массы. Приготовление полуфабрикатов. Порядок приготовления рыбных полуфабрикатов, подбора рыб для варки, припускания и жарки, для рыбы фри, рыбы в тесте, подготовка рыбы для фаршировки. Панирование, его назначение. Способы панирования, их характеристика. Порядок приготовления льезона, красной и белой панировки. Виды полуфабрикатов из частиковой рыбы: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные, из котлетной и кнельной

					<p>массы. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технические условия на рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Нормы отходов при холодной обработке рыбы.</p> <p>Обработка и использование пищевых отходов.</p> <p>Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке.</p> <p>Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.</p>
<p>1) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>	<p>1. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса.</p> <p>2. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота.</p> <p>3. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>4. Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.</p> <p>Виды мяса, поступающего на предприятия питания.</p> <p>Оттаивание мороженого мяса. определение доброкачественного мяса.</p> <p>Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота обвалка, зачистка частей туш. Кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Кулинарный разруб туш мелкого скота (баранины, телятины, свинины): разделка, обвалка, отделение частей; их кулинарное назначение.</p> <p>Виды полуфабрикатов: натуральные панированные, рубленые. Назначение, значение отбивания, маринования.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые, натурально рубленные; их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p>Полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины; крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые; их характеристика и кулинарное назначение.</p> <p>Приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы; биточки, котлеты, шницели, тефтели, зразы, рулеты; технология приготовления.</p> <p>Обработка мясных субпродуктов. Виды субпродуктов, поступающих на предприятие, их пищевая ценность.</p> <p>Порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени, почек.</p> <p>Обработка мяса диких животных. Виды мяса диких животных, поступающих на предприятие питания, их кулинарное назначение, технология обработки.</p> <p>Обработка птицы и дичи. Виды птицы и дичи, поступающей на предприятия питания. Порядок обработки птицы и дичи. Виды заправок тушек.</p> <p>Обработка субпродуктов и их использование.</p>

					Полуфабрикаты из птицы и дичи. Технология их приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, субпродуктов.
<b>Организация производства на предприятиях питания – 6/4/2.</b>					
1)Анализировать организацию снабжения предприятий питания.	1.Организует рабочее место в овощном цехе.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.
2) Выполнять организацию складского и тарного хозяйства	1.Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация снабжения сырьем. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Количественный и качественный прием продуктов на склад.
<b>Торговые вычисления 17/8/9.</b>					
1. Знать принцип построения и основное содержание Сборника рецептур блюд.	1. Знает основное содержание сборник рецептур блюд. 2.Умеет определить какие сведения можно взять из рецептуры	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Сборник рецептур блюд. Принцип построения основного содержания. Порядок использования. Расчёт расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Расчёт норм выхода тушек и отходов при обработке птицы, пернатой дичи, кролика.
2. Уметь осуществить: - расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и	1. Знает о функциональном использовании	Ознакомление с новым материалом Комбинированный	Материалы учебника, Интернета, карты,	Тестирование Терминологический диктант, зачет,	Расчёт норм выхода тушек и отходов при обработке птицы, пернатой дичи, кролика. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и

<p>готовых изделий из мяса;</p> <p>- расчёт норм выхода топлёных жиров;</p> <p>- расчёт выхода тушек и отходов при обработке птицы;</p> <p>- расчёт расхода сырья, выхода готовых изделий из рыбы;</p> <p>- расчёт расхода сырья, выхода готовых изделий из овощей;</p> <p>- расчёт норм взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>Сборника рецептов. Умеет определять нормы закладки сырья в зависимости от его кондиции и умение пользоваться соответствующими таблицами. Закрепить умение пользоваться таблицами:</p> <p>•19-20, 25-26 .</p> <p>•27-31</p> <p>•32 и формулой определения массы брутто.</p> <p>•36</p>	<p>урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>экзамен</p>	<p>готовых изделий из рыбы. Морепродукты. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов и т.д.</p> <p>Гастрономические товары.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости продуктов. Расход соли и специй при изготовлении блюд.</p> <p>«Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания».</p> <p>Принцип построения, основные разделы, использование.</p>
<p>3.Иметь представление о ценообразовании .составлении меню и калькуляционные карточки.</p>	<p>1.Определяет цену себестоимости товара,составляет калькуляционную карточку</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	<p>Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p>	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Составление калькуляционных карт.</p>
<b>Производственное обучение 24ч</b>					
<p>1. Выполнять тепловую обработку продуктов.иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления блюд.</p> <p>2.Знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>Знает задачи бухгалтерского учета;</p> <p>Знает предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>Знает элементы бухгалтерского учета;</p> <p>3. составляет план-меню,</p>	<p>1. Характеризует различные способы тепловой обработки.</p> <p>2. Соблюдает изменения пищевых веществ при тепловой обработке</p> <p>3.Соблюдает температуру и время тепловой обработки при варке ,припускании, тушении , запекании</p> <p>4.Придерживается норм потерь при тепловой обработке ,соблюдает выход готовых блюд.</p> <p>Выбирает способы</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственные столы , стеллажи ,мочные ванны ,весы ,электрические плиты , пищеварочные котлы , пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли .</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	<p>Тепловая обработка продуктов.</p> <p>Тепловая обработка продуктов, ее назначение.</p> <p>Варка и ее разновидности. Процессы, происходящие при варке.</p> <p>Жарка и ее разновидности. Процессы, происходящие при жарке. Комбинированные (запекание, тушение) и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование).</p> <p>Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.</p> <p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.</p> <p>Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные</p>

<p>работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;</p>	<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. - принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>Иметь понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>Иметь понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета</p>				<p>нормативные докумен-ты для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода гото-вых блюд, мучных и кондитерских изделий .Расчет нормы выхода отходов и потерь при кулинарном использовании крупнокусковых полуфабрикатов и выход готовых изделий. Расчет нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.</p>
<p>2. . Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-принимает и оформляет</p>	<p>1. Знает порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>-знает ассортимент</p>	Практическая работа	Лаборатория, заготовочные цеха , инвентарь , оборудование , производственны	Проведение инструктажа по технике безопасности Составление	<p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет</p>

<p>безналичные платежи;</p> <p>-составляет отчеты по платежам</p> <p>Готовить бульоны и супы</p>	<p>меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>-знает правила торговли;</p> <p>- знает виды оплаты по платежам;</p> <p>-знает виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>-знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>2.Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов.</p> <p>2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.</p> <p>3. Рационально</p>		<p>е столы ,</p> <p>стеллажи</p> <p>,мочные ванны</p> <p>,весы</p> <p>,электрические плиты ,</p> <p>пищеварочные котлы ,</p> <p>пароконвектоматы , жарочные шкафы,кастрюли</p> <p>.</p>	<p>технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	<p>кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выда. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.</p> <p>Супы.</p> <p>Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика.</p> <p>Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов.</p>
--	---	--	---	---	---



	<p>организует рабочее место.</p> <p>4. Пассерует овощи для заправочных супов.</p> <p>5. Определяет количество жидкости для варки круп и макаронных изделий .</p> <p>6. Готовит «оттяжку» и осветляет бульон и доводит суп до вкуса .</p> <p>9. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.</p>				
<b>ПМ02 Документооборот на предприятиях питания- 152/71/51/30 ч.</b>					
<b>Калькуляция 32/20/12/ч.</b>					
Результаты обучения	Критерии оценки	Форма обучения (вид занятия)	Ресурсы	Методы и формы контроля	Содержание обучения наименование формирующей дисциплины названия разделов и тем
1. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.	1. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство. Документальное оформление отпуска готовых изделий производства в буфеты, филиалы и на раздачу. Документальное оформление реализации готовой продукции.
2) Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	1. Организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения,	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи,	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Документальное оформление реализации готовой продукции. Составление актов о реализации т отпуске изделий кухни. Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий. Составление отчёта одвижении продуктов на кухне.

	складирования и перемещения закупаемых продуктов.	знаний	видеоматериалы		
<b>Организация производства на предприятиях питания –14/8/6 ч.</b>					
1. Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	1. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Технологические документы на продукцию общественного питания. Технологические карты. Техника- технологические карты.
2. Иметь представление о административно – бытовых помещениях.	1. Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения
<b>Торговые вычисления – 15/6/9.</b>					
1)Иметь представление о бухгалтерском учете.	1.Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета 3.Анализирует работу производства.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Виды и методы учета, задачи бухучета.
2)Проводить работу с нормативными документами	1.Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация бухучета в общественного питания.

		знаний			
3) иметь представление о ценообразовании, составлении меню и калькуляционные карточки	2.Определяет цену себестоимости товара, составляет калькуляционную карточку.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий. Принцип построения, основные разделы.
4) Иметь представление о материальной ответственности, о порядке оформления документов отчетности.	3.анализирует отчетности и основные задачи материально ответственного лица, виды отчетности буфетов.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета.	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Ценообразование и калькуляция на ПОП. Составление калькуляции. Расчет количество сырья по нормативом.
<b>1С бухгалтерия общепит-33/21/12.</b>					
1. Умение разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	1.Разрабатывает первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Введение. Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит». Комплект поставки. Общая схема автоматизации управления предприятием общественного питания. Установка решения. Программно-аппаратный комплекс для работы решения. Структура программы. Интерфейс программы. Справочная система и Путеводитель по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит». Защита типового решения. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей. Использование идентификационных электронных карт для проведения различных операций в решении «1С: Общепит».
2. Умение вести учет и отчетность с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	1.Ведет учет и отчетность с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Изучение справочной системы и Путеводителя по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит». Изучение структуры и интерфейса решения «1С: Общепит». Работа с объектами и управление настройками пользователя в решении.
3. Умение оформлять	1. Оформляет	Ознакомление с	Материалы	Тестирование	Общая схема документооборота на предприятиях

производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологически й диктант, зачет, экзамен	общественного питания. Регистрация хозяйственных операций. Оформление и печать документации. Использование унифицированных форм. Виды справочников. Характеристика видов номенклатуры. Номенклатурные группы. Характеристика и свойства элементов (объекта) номенклатуры
4. Умение разрабатывать рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	1. Разрабатывает рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Виды справочников. Характеристика видов номенклатуры. Номенклатурные группы. Характеристика и свойства элементов (объекта) номенклатуры. Создание номенклатурных группы и элементов номенклатуры. Справочник «Склад». Создание различных видов рецептур: Приготовление, Разделка, Разукomплектация блюд. Изучение структуры и интерфейса окна документа «Рецептура».
<b>Спецтехнология 28/16/12.</b>					
1) Умение порядок разработки ,рассмотрения и утверждение стандартов предприятий	1. Знает порядок разработки ,и утверждение стандартов предприятий	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Порядок разработки ,рассмотрения и утверждения стандартов предприятий. Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюд кулинарные изделия.
1) Умение разрабатывать калькуляционные карты	1. Разрабатывает калькуляционные карты	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Тестирование Терминологически й диктант, зачет, экзамен	Калькуляционные карты. Акты накладные
<b>Производственное обучение 30ч.</b>					
1. Способностью организовывать документооборот по	1. Способностью организовывать документооборот по	Производственная практика	Материалы учебника, Интернета, карты,	Урок применения знаний и умений на практике	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство. Документальное оформление отпуска готовых изделий производства в

<p>производству на предприятии питания.</p> <p>2. Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>3. Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.</p>	<p>производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>2. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Учитывает показатели доброкачественности и муки, сахара, крахмала.</p>		<p>ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы</p> <p>Оборудование: Пароконвектомат, Жарочный шкаф, миксер, эл. плиты</p>		<p>буфеты, филиалы и на раздачу. Документальное оформление реализации готовой продукции. Роль мучных кондитерских изделий в питании человека. Организация питания в Республики Казахстан на научно-гигиенических основах.</p>
<p>2) Замешивать различные виды теста.</p>	<p>1. Применяет рецептуры различных видов теста.</p> <p>2. Понимает процессы, происходящие при замесе теста.</p> <p>3. Использует способы разрыхления теста.</p> <p>4. Готовит бисквит горячим и холодным способами.</p> <p>5. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования.</p> <p>6. Составляет</p>	<p>Производственная практика</p>	<p>Учебные материалы: охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания.</p> <p>Оборудование: электрические плиты</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептов технологических карт,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования</li> <li>• организовать рабочее место в мучном цехе</li> <li>• проверять доброкачественность сырья</li> <li>• обрабатывать сырье</li> <li>• работы со сборником рецептов</li> </ul>	<p>Условия приема и хранения сырья в цехе. Краткая характеристика сырья для изготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, запах, вкус, наличие хруста на зубах и консистенция.</p> <p>Порядок освобождения сырья от тары.</p> <p>Порядок подготовки муки: просеивание, освобождение от металлопримесей; цель и сущность каждого процесса.</p> <p>Порядок и правила подготовки к производству сахарного песка, сахарной пудры, яиц, меланжа, молока и молочных продуктов, патоки, меда, повидла, овощей, жиров, крупяных, мясных, рыбных и других продуктов (вкусовых и ароматических веществ, красителей, орехов и т.д.).</p>

	технологические карты на основании рецептур. 7. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами. 8. Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности. 9. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.				
--	---	--	--	--	--

**ПМ03 Калькуляция блюд и напитков-333/37/26/270.**

**Экономика предприятий питания 8/4/4**

1)Иметь представление о взаимосвязи стоимостных показателей предприятий торговли и общественного питания.	1.Рассчитывает доходы, расходы.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Планирование как основа экономики предприятия питания.
2)Иметь представление основные направления распределения прибыли; факторы, влияющие на распределение и использование прибыли	2.Определяет цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену на примере учебной задачи.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Товарное обеспечение товарооборота предприятия. Издержки обращения.

**Калькуляция -12/6/6.**

1. Производить расчеты количества порций, количества продуктов, необходимого для приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков.	1.Знает как производить расчеты количества порций, количества продуктов, необходимого для приготовления блюд, кулинарных изделий и	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Составление калькуляции. Расчёт количества сырья по нормативам .Блюда из овощей и грибов.
---	--	---	---	---	---

	напитков.	знаний			
<b>Товароведение пищевых продуктов - 4/4.</b>					
1. Проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов.	1. Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Злаки, мука, сахара и подсластители, молоко и молочные продукты, яйца, продукты какао, усилители вкуса и аромата и прочие вещества, значимые их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов.
<b>Спецтехнология 16/10/6.</b>					
1 Умение разрабатывать калькуляционные карты супов, вторых блюд и напитков.	1.Разрабатывает калькуляционные карты супов, вторых блюд и напитков.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Калькуляция супов .Калькуляция вторых блюд.Калькуляция напитков.Составление калькуляционных карт.
<b>1С бухгалтерия общепит 15/5/10.</b>					
1) Правила разработки рецептур с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	1. Разрабатывает рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда». Изучение диалогового окна для ввода блюда. Интерфейс создания номенклатурных групп и элементов номенклатуры. Создание различных видов рецептур: Приготовление, Разделка, Разукomплектация блюд. Изучение структуры и интерфейса окна документа «Рецептура».
2. Методы контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	2. Разрабатывает химикоэнергетические характеристики блюда с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Ввод и расчет «Брутто», «Нетто», % потерь. Разработка и создание рецептуры с использованием аналогов ингредиентов. Разработка и создание различных видов меню.
<b>Торговые вычисления 4/4.</b>					
1.Знать документы учёта. Иметь понятие о материальной ответственности. Уметь	1. Составляет схему документооборота. 2. Осуществляет таксировку и	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи,	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Материальная ответственность. Договор материальной ответственности. Документы учёта.

оформлять договор о материальной ответственности	континговку документов. 3. Оформляет договор о материальной ответственности	Урок- практикум Урок систематизации знаний	видеоматериалы		
<b>Охрана труда -4ч.</b>					
1.Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте Понимать причины возникновения и расследование несчастных случаев и заболевания на производстве	1. Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. 2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	Материалы учебника, Интернета, карты, ЦОРы по Технологии приготовления пищи, видеоматериалы	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Организация работы по охране труда на предприятиях питания. Виды инструктажей для безопасной работы.
<b>Производственное обучение 46ч.</b>					
1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	Производственная практика	Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат Инвентарь, посуда Сборник рецептов технологические карты,	организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную	Тепловое оборудование. Назначение классификация теплового оборудования. Основы теплотехники и теории передач. Теплогенерирующие устройство и теплоснабжение Классификация теплового оборудования



				<p>массу, желе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада</li> <li>• выполнить органолептическую оценку</li> </ul>	
2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	<p>1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста.</p> <p>2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки.</p> <p>3. Защищает листы ,моет капсулы и формы после выпечки.</p>	Производственная практика	<p>Учебные материалы : охрана труда, санитария и гигиена, оборудование производства предприятий питания. Оборудование: электрические плиты , пароконвектомат</p> <p>Инвентарь, посуда</p> <p>Сборник рецептов технологические карты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•правил техники безопасности в мучном цехе</li> <li>•правил санитарии и гигиены</li> <li>•пищевой безопасности продуктов</li> <li>•правил товарного соседства</li> <li>•правил хранения сырья</li> <li>•качества сырья</li> <li>организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</li> <li>•соблюдать правила техники безопасности и охраны труда</li> <li>•соблюдать правила санитарии и</li> </ul>	<p>Варочное оборудование. Пищеварочные котлы.Автоклавы.Пароварочные аппараты. Правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования.</p>

				<p>гигиены</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•подготовить сырье к производству</li> <li>•определять качество сырья</li> <li>•готовить начинки, рисовальную массу, желе</li> <li>•готовить помады, крема, глазури, кондитерские, способы их украшений</li> <li>•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада</li> <li>• выполнить органолептическую оценку</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--