

Қазақстан Республикасы Білім және оқу ағарту министрлігі
Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің "Ленинград ауыл шаруашылық колледжі" КММ
КГУ «Ленинградский сельскохозяйственный колледж» акимата Северо-Казахстанской области
Министерства просвещения и науки Республики Казахстан

СОГЛАСОВАНО

Директор ИП «Азалия»

Абрахманова А.Ф.

«27» августа 2022 ж.



БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ

Директор:

Сакимова Ж.К.

«27» августа 2022 ж.



Оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа

по дисциплине/модулю/производственному обучению
и профессиональной практике _____

(наименование модуля или дисциплины)

Специальность 10130300 "Организация питания"

(код и наименование)

Квалификация "Товар" 3W10130302, "Контроль-сервис" 3W10130301

(код и наименование)

Форма обучения очная на базе 9 класса среднего образования

Общее количество часов 2688, кредитов 112

Разработчик (-и)

(подпись) фамилия, имя, отчество (при его наличии)

Сидорова Б. Б. Сидорова Т. А. Сидорова Т. А. Сидорова Т. А.

Ленинград селосы, 2022-2025 оқу жылы
с. Ленинградское, 2022-2025 учебный год

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	ПМ.01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. ПМ.02 Соблюдение социальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания. ПМ.03-Приготовление блюд национальных кухонь мира-672 ч. ПМ.04 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. ПМ.05 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. ПМ.06 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий.	
Формируемые компетенции	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, сформировать изделия. 4. Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста. 5. Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки. 5.Оформить мучные и кондитерские изделия.	
Пререквизиты	Не предусмотрены	
Постреквизиты	1.Организация производства. 2.Технология приготовления.	
Необходимые средства обучения, оборудование	Учебник, интерактивная доска, мультимедийная презентация, материалы СМИ, специальное оборудование.	
Контактная информация педагога(ов):		
Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	Петрикова Анна Александровна	тел.:8-747-548-57-28
		e-mail (e-майл): anya.petrikova@list.ru
		тел.: 8-777-805-96-50
	Іздібай Бекарыс Жайшылықұлы	e-mail (e-майл): izdibaibekarys@mail.ru
	Майданюк Татьяна Васильевна	тел.:8-778-206-04-02 e-mail (e-майл): maydanyuk_t28@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ.01Технология приготовления пищи	48		14	34					
ПМ.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	24			24					
ПМ.01 Основы стандартизации сертификации и метрологии.	24		6	18					
ПМ.01 Товароведение пищевых продуктов.	24			24					
ПМ.01 Организация производства на предприятиях питания.	24		10	14					
ПМ.01 Охрана труда	24			24					
ПМ.01 Калькуляция и учет	24			24					
ПМ.01 Оборудование предприятия питания	48			48					
ПМ.01 Производственное обучение.	48		24	24					
ПМ.02Технология приготовления пищи	36			36					
ПМ.02 Организация производства на предприятиях питания.	24			24					
ПМ.02 Торговые вычисления	24			24					
ПМ.02 Товароведение пищевых продуктов	24			24					
ПМ.02 Оборудование предприятия питания	24			24					
ПМ.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	24			24					
ПМ.02 Экономика предприятий питания	24			24					
ПМ.02Производственное обучение.	156			156					
ПМ.03Технология приготовления пищи	24				24				

ПМ.03 Организация производства на предприятиях питания.	24				24				
ПМ.03 Оборудование предприятия питания	24				24				
ПМ.03 Торговые вычисления	24				24				
ПМ.03 Калькуляция и учет	24				24				
ПМ.03Производственное обучение.	168				168				
ПМ.03 Технологическая практика	360				360				
ПМ.04 Охрана труда.	12					12			
ПМ.04Организация производства на предприятиях питания .	24					24			
ПМ.04 Оборудование предприятий питания.	24					24			
ПМ.04 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	12					12			
ПМ.04 Товароведение пищевых продуктов.	24					24			
ПМ.04 Калькуляция и учет.	24					24			
ПМ.04 Технология мучных кондитерских изделий.	24					24			
ПМ.04 Производственное обучение.	240					240			
ПМ.05 Технология мучных кондитерских изделий.	48					48			
ПМ.05 Оборудование предприятий питания.	24					24			
ПМ.05 Товароведение пищевых продуктов.	24					24			
ПМ.05 Охрана труда.	12					12			
ПМ.05 Калькуляция и учет.	24					24			
ПМ.05 Производственное обучение.	204					204			
ПМ.06 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	24						24		
ПМ.06 Технология мучных кондитерских изделий.	48						48		
ПМ.06 Организация производства на предприятиях питания .	24						24		
ПМ.06 Оборудование предприятий питания.	24						24		
ПМ.06 Калькуляция и учет.	24						24		
ПМ.06 Производственное обучение.	48						48		
ПМ.06 Технологическая практика.	504						504		

Всего:	2688		54	570	648	720	696		
Итого на обучение по дисциплине/модулю									
ПМ.01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	288		48	240					
ПМ.02 Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания	336			336					
ПМ.03 Приготовление блюд национальных кухонь мира	648				648				
ПМ.04 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	384							384	
ПМ.05 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	336							336	
ПМ.06 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий.	696								696

Содержание рабочей учебной программы

ПМ.01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.-288/128/112 ч.										
Товароведение пищевых продуктов 24/12/12 ч.										
№	Разделы/результаты обучения	Критерии и/или занятий	оценки темы	Всего часов	Из них			Самостоятел ьная работа студента с педагогом	Самостоятел ьная работа студента	Тип занятия
					Теоре тичес кие	Лабо ратор но- практи ческ ие	Индив идуаль ные			
1	Товароведение и понятие о товарах. Основные вещества пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и прочие вещества, значение их в питании человека. Энергитическая ценность продуктов. Анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Характеризует основные вещества пищевых продуктов		6	2	2	2	Терминологи ческий диктант, зачет, экзамен	Тестирование, реферат, презентация	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и прочие вещества, значение их в питании человека. Энергитическая ценность продуктов. Проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов,	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров;		6	2	2	2	Тестирование Терминологи ческий диктант, зачет, экзамен	Тестирование, Доклад,практи ическач работа	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний

3	<p>Стандартизация пищевых продуктов, консервирование, требование к хранению. Методы оценки качества пищевых продуктов. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов</p> <p>Определяет условия, методы консервирования пищевых продуктов.</p>	Обеспечивает необходимые условия хранения пищевых продуктов.	6	2	2	2	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тестирование, информационный поиск	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
---	--	--	---	---	---	---	---	------------------------------------	---

Организация производства на предприятиях питания – 24/12/12 ч

1	<p>Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.</p> <p>Иметь представление о особенностях организации и типов предприятий питания</p>	<p>1. Характеризует основные типы предприятий питания.</p> <p>2. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания.</p>	12	4	4	4	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Тестирование, реферат, индивидуальны проект</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
2	<p>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.</p> <p>Организация снабжения ПОП. Анализировать характеристику предприятий питания</p>	Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.	12	4	4	4	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Презентация, реферат, тестирование</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации</p>

									знаний
Охрана труда 24/18/6									
1	Цели и задачи предмета «Охрана труда». Законодательные положения и нормативы по охране труда и технике безопасности. Извлечения из Конституций РК, Закона о безопасности и охране труда. Закона о труде, УК и ГК	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда.	12	9	2	1	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тестирование	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Организация работы по охране труда на предприятиях питания. Виды инструктажей для безопасной работы. Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте Понимать причины возникновения и расследование несчастных случаев и заболевания на производстве	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. 2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил.	12	9	2	1	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тестирование Опорный конспект	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены-24/18/6 ч.									
1	Основы физиологии питания. Химический состав тела человека. Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков.	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных	24	18	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тестирование, презентация, опорный конспект	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации

	<p>Понятие об обмене веществ, процессах ассимиляции, диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме.</p> <p>Суточный расход энергии человека.</p> <p>Основы микробиологии.</p> <p>Понятие о микробах. Краткие сведения о развитии науки микробиологии.</p> <p>Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе.</p> <p>Морфология микробов.</p> <p>Пищевые инфекции.</p> <p>Общее понятие об инфекции. Источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микробов. Понятие об инкубационном периоде заболевания, иммунитете и бактерионосительстве.</p> <p>Пищевые инфекционные заболевания и их виды.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические условия в производстве.</p>	<p>товаров;</p> <p>на этапе первичной обработки сырья</p>							знаний
Технология приготовления пищи-48/20/28 ч.									
1	<p>Обработка овощей, грибов</p> <p>Значение овощей в питании человека.</p> <p>Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия питания.</p> <p>Прием и взвешивание овощей. Назначение и цель</p>	<p>1.Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.</p> <p>2. Различает виды простой и сложной нарезки овощей.</p>	16	8	4	4	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации</p>

	<p>взвешивания овощей.</p> <p>Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.</p>	<p>3. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей</p>							знаний
2	<p>Обработка рыбы.</p> <p>Виды рыбы, поступающей на предприятия питания. 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. 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 льезона, красной и белой панировки.</p> <p>Виды полуфабрикатов из частиковой рыбы: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные, из котлетной и кнельной массы. Условия и</p>	<p>1.Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности и.</p> <p>2. Различает способы обработки различных видов рыбы.</p> <p>3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.</p>	16	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>

	<p>сроки хранения рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технические условия на рыбные полуфабрикаты.</p> <p>Нормы отходов при холодной обработке рыбы. Обработка и использование пищевых отходов. Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке.</p> <p>Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.</p>								
3	<p>Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.</p> <p>Виды мяса, поступающего на предприятия питания. 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,</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>	16	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>

	<p>сразы, рулеты; технология приготовления.</p> <p>Обработка мясных субпродуктов. Виды субпродуктов, поступающих на предприятие, их пищевая ценность. 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 заправочных тушек. Обработка субпродуктов и их использование. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Технология их приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, субпродуктов.</p>								
Оборудование предприятий питания-48/18/30 ч.									
1	<p>Классификация оборудования</p> <p>Основные сведения о подборе, техническом оснащении предприятия питания</p> <p>Детали машин</p> <p>Элементы электросилового оборудования.</p> <p>Иметь общие сведения о машинах и механизмах</p>	<p>Основные сведения о подборе, техническом оснащении предприятия питания</p>	24	9	10	5	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
2	<p>Оборудования для обработки овощей</p> <p>Общие сведения о машинах и механизмах</p>	<p>1.Классифицирует машины для мойки, очистки и нарезки овощей,</p>	24	9	10	5	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический</p>	<p>Информационный поиск, презентация</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный</p>

	<p>Универсальные приводы</p> <p>Машины для обработки овощей. Картофелеочистительные машины. Овощерезательные машины. Протирочно-резательные машины. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием для обработки овощей.</p> <p>1.Выбирать необходимое оборудования для работы.</p> <p><u>2.Подготовить машину к работе,</u></p> <p>создать безопасную эксплуатацию</p> <p>3.Выполнять операции</p> <p>механической обработки овощей.</p>	<p>2.Характеризует и распознает марки машин и оборудования ,</p> <p>3.Владеет правилами эксплуатации</p> <p>4.Соблюдает технику безопасности</p>					диктант, зачет, экзамен		<p>урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
--	---	--	--	--	--	--	-------------------------	--	--

Основы стандартизации, сертификации и метрологии – 24/18/6 ч

1	<p>Основные понятия, термины и определения в области стандартизации. Объекты стандартизации. Понятие о категориях нормативно-технической документации, информационных указателях стандартов, видах стандартов, классификаторах стандартов.</p> <p>Понятие о международной системе стандартизации.</p> <p>Понятие о порядке разработки, утверждения и внедрения стандартов, внесение изменений.</p> <p>Объекты отраслевой стандартизации, отраслевые стандарты. Организация работ по стандартизации на предприятиях, служба стандартизации.</p> <p>Государственный надзор и ведомственный контроль за стандартами, цель, содержание и организация.</p> <p>Правовые основы стандартизации, ее правовой аспект.</p> <p>Проявлять способность к обучению и самообучению-готовиться к непрерывному самообразованию и</p>	<p>Использует теоритические знания в практических целях, решать проблемы</p>	24	18	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Реферат, опорный конспект.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
---	---	--	----	----	---	---	--	-----------------------------------	---

	модернизации профессиональной квалификации.								
Калькуляция и учет-24/12/12 ч									
1	Виды и методы учета, задачи бухучета. Иметь представление о бухгалтерском учете.	1.Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета 3.Анализи рует работу производ ства.	8	4	2	2	Тестирование Терминологич еский диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационн ый поиск	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Организация бухучета в общественного питания. Проводить работу с нормативными документами Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.	.Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.	8	4	2	2	Тестирование Терминологич еский диктант, зачет, экзамен	Составление технологическ их карт	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
3	Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий. Принцип построения, основные разделы. иметь представление о ценообразовании, составлении меню и калькуляционные карточки.	Определяет цену себестоимости товара, составляет калькуляционную карточку.	8	4		2	Тестирование Терминологич еский диктант, зачет, экзамен	Составление технологическ их карт	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Производственное обучение-48 ч									

1	<p>Обработка овощей, грибов</p> <p>Значение овощей в питании человека.</p> <p>Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия питания.</p> <p>Прием и взвешивание овощей. Назначение и цель взвешивания овощей.</p> <p>Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.</p>	<p>1. Различает виды простой и сложной нарезки овощей.</p> <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>	16				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок.	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом .</p>
2	<p>Обработка рыбы.</p> <p>Виды рыбы, поступающей на предприятия питания. 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</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</p>	16				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок.	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p>

	<p>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. 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 льезона, красной и белой панировки.</p> <p>Виды полуфабрикатов из частиковой рыбы: крупнукусковые, 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. Обработка и использование пищевых отходов. Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке.</p> <p>Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.</p>	<p>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>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>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом.</p>
3	<p>Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.</p> <p>Виды мяса, поступающего на предприятия питания. Оттаивание мороженого мяса. определение доброкачественного мяса.</p> <p>Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота обвалка, зачистка частей туш. Кулинарное назначение отдельных</p>	<p>1..Знать технологический процесс приемки, взвешивания, определять категорию мяса.</p> <p>2. Соблюдает</p>	16				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок.	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических</p>

<p>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. 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. Технология их приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов.</p> <p>Выполнять первичную кулинарную обработку мяса .</p>	<p>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, 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>схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом .</p>
--	---	--	--	--	--	--	--	--

--

ПМ.02 Соблюдение социальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания-336 ч.

Технология приготовления пищи-36/18/18 ч

1	<p>Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания.</p> <p>Понятие о механическом, химическом и термическом щажении.</p> <p>Готовить диетические и блюда для питания.</p>	<p>Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи</p>	18	9	6	3	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Презентация, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
2	<p>Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд. Особые требования раздачи и отпуска блюд лечебного питания.</p> <p>Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд лечебного питания.</p> <p>Готовить диетические и блюда для питания.</p>	<p>Готовит кнельную массу.</p> <p>Готовит блюда на пару.</p> <p>Готовит блюда на открытом огне, гриле.</p>	18	9	6	3	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Презентация, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>

Организация производства на предприятиях питания-24/12/12 ч

1	<p>Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.</p> <p>Анализировать организацию снабжения предприятий питания.</p>	<p>Организует рабочее место в овощном цехе.</p>	12	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации</p>
---	--	---	----	---	---	---	--	---	--

									знаний	
2	<p>Организация снабжения сырьем. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Количественный и качественный прием продуктов на склад.</p> <p>Выполнять организацию складского и тарного хозяйства.</p>	.Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня.	12	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний.</p>	
Торговые вычисления-24/12/12 ч										
1	<p>Виды и методы учета, задачи бухучета.</p> <p>Иметь представление о бухгалтерском учете.</p>	<p>1.Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета</p> <p>3.Анализирует работу производства.</p>	8	4	2	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	
2	<p>Организация бухучета в общественного питания.</p> <p>Проводить работу с нормативными документами</p> <p>Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.</p>	.Рассчитывает и составляет технологическую карточку, составляет массу нетто, брутто, выход.	8	4	2	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Составление технологических карт</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	

3	Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий. Принцип построения, основные разделы. иметь представление о ценообразовании, составлении меню и калькуляционные карточки.	Определяет цену себестоимости товара, составляет калькуляционную карточку.	8	4	2	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Составление технологических карт	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Товароведение пищевых продуктов-24/12/12 ч.									
1	Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и прочие вещества, значение их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов. Проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов, для лечебного и школьного питания.	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров;	24	12	8	4	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Тестирование, Доклад, практическая работа	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Оборудование на предприятиях питания-24/12/12 ч.									
1	Тепловое оборудование. Назначение классификация теплового оборудования. Основы теплотехники и теории передач. Теплогенерирующие устройство и теплоснабжение Классификация теплового оборудования. Выполняет технологический процесс приготовления кулинарных изделий	1.Различает теплогенерирующие устройства и теплоснабжение 2. Классифицирует тепловое оборудование по назначению.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационный поиск	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Варочное оборудование. Пищеварочные	Выбирает	12	6	4	2	Тестирование	Творческое	Ознакомление с

	котлы.Автоклавы.Пароварочные аппараты. Правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования. Имеет навыки контроля приборов автоматики аппаратов.	оптимальный режим работы для обработки продуктов.					Терминологический диктант, зачет, экзамен	задание, эссе, информационный поиск	новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
--	--	---	--	--	--	--	---	-------------------------------------	---

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены-24/12/12 ч.

1	<p>Основы физиологии питания для лечебного и школьного питания.</p> <p>Химический состав тела человека. Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков.</p> <p>Понятие об обмене веществ, процессах ассимиляции, диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме.</p> <p>Суточный расход энергии человека.</p> <p>Основы микробиологии.</p> <p>Понятие о микробах. Краткие сведения о развитии науки микробиологии.</p> <p>Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе.</p> <p>Морфология микробов.</p> <p>Пищевые инфекции.</p> <p>Общее понятие об инфекции. Источники инфекционных</p>	<p>Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров; на этапе первичной обработки сырья.</p> <p>Пищевые инфекционные заболевания и их виды.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические условия в производстве.</p>	24	18	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Тестирование, презентация, опорный конспект</p>	<p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
---	---	---	----	----	---	---	--	--	--

	заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микробов. Понятие об инкубационном периоде заболевания, иммунитете и бактерионосительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Соблюдать санитарно-гигиенические условия в производстве.								
Экономика предприятий питания-24/12/12 ч.									
1	Организация рыночной экономики. Проблемы и условия развития рыночной экономики. Иметь представление о особенностях организации и типов предприятий питания.	1.Выделяет сущность и функции конкуренции. 3. Анализирует затраты производства.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, презентация, реферат.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Система рыночной экономики. Форма предпринимательской деятельности. Проводить анализ, оценку рынка и риска, провести аудит финансовых и материальных ресурсов Уметь анализировать, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множества факторов.	1.Рассчитывает доходы, расходы. 2.Определяет цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену на примере учебной задачи. 3.Характеризует основные типы предприятий питания.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационный поиск	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний

		4. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания.								
Производственное обучение-156 ч										
1	<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>Выполнять тепловую обработку продуктов.иметь представление о производственно- технологическом процессе приготовления блюд.</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>	32				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний.	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	

2	<p>Супы.</p> <p>Роль первых блюд в питании. Классификация супов.</p> <p>Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика.</p> <p>Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов.</p> <p>Готовить бульоны и супы</p>	<p>1. 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 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>	31				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<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>	
3	Значение соусов в питании человека.	1. Характеризует ассортимент соусов.	31				Практическая работа	Отработка с учетом указанных	Проведение инструктажа по технике	

	<p>Классификация соусов.</p> <p>Приготовление коричневого бульона.</p> <p>Пассирование муки для соусов, ее назначение.</p> <p>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.</p> <p>Производные соусы от основного соуса на рыбном бульоне и последовательность приготовления.</p> <p>Последовательность приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов.</p> <p>Готовить соусы.</p>	<p>2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления бульонов для соусов</p> <p>3. Соус красный основной и его производные</p> <p>4. Соус белый основной на мясном и рыбном бульонах, его производные и технология приготовления других соусов.</p>						ошибок и замечаний	<p>безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	
4	<p>Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.</p> <p>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.</p> <p>Блюда из концентратов, особенности их приготовления.</p> <p>Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода. Качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Бракераж готовых блюд. Посуда, применяемая при приготовлении блюд и гарниров</p>	<p>. Соблюдает правила подготовки круп к варке. Варка каш, изделия из каш.</p> <p>2. Соблюдает температуру и время варки бобовых. Блюда из круп и макаронных изделий.</p> <p>3. Соблюдает условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	31				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	

	из круп, бобовых и макаронных изделий. Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий								
5	<p>Значение овощных блюд в питании.</p> <p>Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика.</p> <p>Блюда и гарниры из вареных овощей: приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам.</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей. Нормы выхода, качественные требования к готовым продуктам.</p> <p>Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Блюда и гарниры из запеченных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Готовить блюда из овощей</p>	<p>1. Соблюдает технологию приготовления и отпуск блюд и гарниров из овощей.</p> <p>2. Соблюдает требования к качеству овощных блюд.</p>	31				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<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>
ПМ.03-Приготовление блюд национальных кухонь мира-648 ч.									
Технология приготовления пищи-24/12/12ч.									
1	<p>Характеристика блюд кухни народов мира.</p> <p>Значение овощных блюд. Классификация по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика.</p> <p>Правила варки рыбы. Приготовление и отпуск блюд из</p>	<p>1. Соблюдает технологию приготовления и отпуск блюд и гарниров из овощей.</p> <p>2. Соблюдает требования к</p>	6	3	2	1	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационный поиск. Составление технологических карт.	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p>

	<p>отварной рыбы. Припускание рыбы.</p> <p>Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск.</p> <p>Способы жарки. Блюда из жаренной рыбы и котлетной массы; приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд.</p> <p>Запекание. Особенности запекания. Блюда из запеченной рыбы, приготовление и отпуск Блюда из морепродуктов, технология приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд</p>	<p>качеству овощных блюд.</p> <p>3. 1Соблюдает технологию приготовления и отпуск блюд из рыбы.</p>							Урок систематизации знаний	
2	<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>	<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>	6	3	2	1	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационный поиск. Составление технологических карт.	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>	
3	<p>Варка яиц и ее разновидности, изменения, происходящие при тепловой обработке, использование вареных яиц. Блюда из яиц, технология их приготовления и отпуск.</p> <p>Блюда из творога, их ассортимент: запеканки, пудинги,</p>	<p>1. Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.</p> <p>2. Готовит творожную массу.</p>	6	3	2	1	Тестирование Терминологический диктант,	Творческое задание, эссе, информационный поиск. Составление	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p>	

	вареники ленивые обыкновенные, приготовление и отпуск.	3. Вынимает готовое изделие из формы					зачет, экзамен	технологическ их карт.	Урок- практикум Урок систематизации знаний
4	<p>Бутерброды и их разновидности.</p> <p>Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и их подготовка по НТД.</p> <p>Винегреты. Норма выхода.</p> <p>Холодные блюда и закуски из рыбы; технология приготовления, оформление и отпуск.</p> <p>Холодные блюда из морепродуктов, технология приготовления.</p> <p>Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, порядок оформления и отпуска. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, технология их приготовления; нормы выхода; порядок оформления при отпуске; качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Горячие сладкие блюда: пудинг сухарный рисовый, шарлот яблочный, яблоки в тесте, яблоки с рисом, технология их приготовления, отпуск.</p> <p>Горячие напитки: чай, кофе, какао; технология приготовления и отпуск.</p>	<p>1.Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки.</p> <p>3. Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки.</p> <p>1. Распускает желатин.</p> <p>2. Осветляет желе.</p> <p>3. Взбивает сливки, готовит воздушную массу.</p>	6	3	2	1	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Творческое задание, эссе, информационный поиск.</p> <p>Составление технологическ их карт.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
Организация производства на предприятиях питания-24/12/12ч.									
1	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	Рационально организует рабочее	12	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический</p>	Творческое задание, эссе,	Ознакомление с новым материалом

	Анализировать организацию производства предприятий питания.	место.					еский диктант, зачет, экзамен	информационный поиск.	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Виды меню. Организации работы горячего цеха. Иметь представление о организации обслуживания потребителей .	Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационный поиск.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Оборудование на предприятиях питания-24/12/12 ч									
1	Оборудование для жарки блюд. Мармиты для 2-х блюд. Стационарные мармиты. Передвижные мармиты. Термостаты и тепловые стойки Имеет представление о линии раздач, специализированном варочном оборудовании. Подготовить к работе вспомогательное оборудование	Использует по назначению раздаточный инвентарь. Использует весы, мармиты, витрины, прилавки, соблюдает правила эксплуатации	24	12	8	4	Терминологический диктант, зачет, экзамен	Творческое задание, эссе, информационный поиск.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Торговые вычисления24/12/12 ч									
1	Понятие числа и его характеристика. Преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений.	Знает документы учёта.	12	6	4	2	Взаимоопрос Работа с	Творческое задание, эссе, информационный поиск.	Урок сообщения новых знаний в форме беседы с

	Документы учёта. Их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью	Осуществляет таксировку и контировку документов.					опорной схемой, бланками документов	ый поиск.	элементами самостоятельной работы	
2	Процентные вычисления в общественном питании	Умеет производить процентные вычисления. Различает понятий «масса брутто», «масса нетто».	12	6	4	2	Взаимоопрос Работа с опорной схемой, бланками документов	Творческое задание, эссе, информационный поиск.	Урок сообщения новых знаний в форме беседы с элементами самостоятельной работы	
Калькуляция и учет-24/12/12 ч										
1	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Знает о функциональном использовании Сборника рецептур. Умеет выполнять расчёт расхода сырья, выхода готовых изделий .	12	6	4	2	Взаимоопрос Работа с опорной схемой, бланками документов	Составление конспекта Составление плана-меню.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	
2	Учет продуктов на производстве, отпуска продуктов предприятиями общественного питания. Стандарты предприятий общественного питания	Знает о функциональном использовании СР. Определяет количество продуктов, необходимое для приготовления того или иного количества порций определённых блюд.	12	6	4	2	Взаимоопрос Работа с опорной схемой, бланками документов	Составление конспекта Составление плана-меню.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний	

Производственное обучение-168 ч.

1	<p>Обработка овощей, грибов</p> <p>Значение овощей в питании человека.</p> <p>Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия питания.</p> <p>Прием и взвешивание овощей. Назначение и цель взвешивания овощей.</p>	<p>1. Различает виды простой и сложной нарезки овощей.</p> <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>	42				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<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>
2	<p>Обработка рыбы.</p> <p>Виды рыбы, поступающей на предприятия питания. 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</p>	<p>1 Размораживает и потрошит рыбу различных видов ,соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила</p> <p>2. Нарезает</p>	42				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со</p>

	<p>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. 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 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. Обработка и использование пищевых отходов. Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке.</p> <p>Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.</p>	<p>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, бесчешуйчатые 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>							<p>Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>.Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	
3	<p>Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.</p> <p>Виды мяса, поступающего на предприятия питания.</p>	<p>1..Знать технологический</p>	42				Практическая работа	Отработка с учетом	Проведение инструктажа по	

<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. 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. Технология их приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса,</p>	<p>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, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы.</p> <p>6.Подготавливает полуфабрикаты из мяса диких животных и субпродуктов</p>						указанных ошибок и замечаний	<p>технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	
---	--	--	--	--	--	--	------------------------------	--	--

	субпродуктов.	,соблюдать их сроки хранения .								
4	<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>	<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 сельскохозяйственной птицы и дичи</p> <p>6. Уметь заправлять птицу и дичь</p> <p>7.Обоабатывать субпродукты птицы и дичи и соблюдать</p>	42				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	

		их сроки хранения								
Технологическая практика-360 ч										
1	<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. Порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени, почек.</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, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</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>Выполнять первичную кулинарную обработку мяса.</p>	<p>котлетной массы.</p> <p>6.Подготавливает полуфабрикаты из мяса диких животных и субпродуктов ,соблюдать их сроки хранения .</p>								
2	<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>	<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</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	

		<p>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>								
3	<p>Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Супы-пюре из овощей, бобовых, мясных продуктов.</p> <p>Прозрачные супы. Сладкие супы. Холодные супы. Супы народов РК и мира.</p>	<p>1. 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 организует рабочее место.</p> <p>4. Пассерует овощи для заправочных супов.</p> <p>тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<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>	
4	<p>Значение овощных блюд в питании.</p> <p>Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные,</p>	<p>1 Соблюдает технологию приготовления и отпуск блюд и</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и	Проведение инструктажа по технике безопасности	

	<p>запеченные); их характеристика.</p> <p>Блюда и гарниры из вареных овощей: приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам.</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей. Нормы выхода, качественные требования к готовым продуктам.</p> <p>Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Блюда и гарниры из запеченных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.</p>	<p>гарниров из овощей.</p> <p>2. Соблюдает требования к качеству овощных блюд.</p>						замечаний	<p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	
5	<p>Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.</p> <p>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.</p> <p>Блюда из концентратов, особенности их приготовления.</p> <p>Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода. Качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Бракераж готовых блюд. Посуда, применяемая при приготовлении блюд и гарниров</p>	<p>1. Соблюдает правила подготовки круп к варке. Варка каш, изделия из каш.</p> <p>2. Соблюдает температуру и время варки бобовых. Блюда из круп и макаронных изделий.</p> <p>3. Соблюдает условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	30				Практическая работа	<p>Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний</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 .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	

	из круп, бобовых и макаронных изделий.								
6	<p>Значение соусов в питании человека.</p> <p>Классификация соусов.</p> <p>Приготовление коричневого бульона.</p> <p>Пассирование муки для соусов, ее назначение.</p> <p>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.</p> <p>Производные соусы от основного соуса на рыбном бульоне и последовательность приготовления.</p> <p>Последовательность приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов.</p>	<p>1. Характеризует ассортимент соусов.</p> <p>2. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления бульонов для соусов</p> <p>3. Соус красный основной и его производные</p> <p>4. Соус белый основной на мясном и рыбном бульонах, его производные и технология приготовления других соусов.</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<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>
7	<p>Значение соусов в питании человека.</p> <p>Классификация соусов.</p> <p>Последовательность приготовления соусов , использование современных методов приготовления , оригинальная подача соуса , изучение технологии приготовления</p>	<p>Соус красный с вином(модера), соус луковый (миронтон).</p> <p>Соус белый с яйцом (сюпрем), соус белый с овощами.</p> <p>Рыбный соус белый классический, рыбный соус из икры мойвы и горбуши.</p> <p>Кисло-сладкий соус из абрикосов, яблочный</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<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</p>

		соус чатни. Соус красный с луком и грибами, грибной соус из шампиньонов со сливками.							технологическим циклом	
8	<p>Значение горячих рыбных блюд в питании.</p> <p>Правила варки рыбы. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания.</p> <p>Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск.</p> <p>Способы жарки. Блюда из жаренной рыбы и котлетной массы; приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд.</p> <p>Запекание. Особенности запекания. Блюда из запеченной рыбы, приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд.</p> <p>Блюда из морепродуктов, технология приготовления.</p> <p>Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд</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>5.Знать и применять санитарные</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	

		<p>требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их сроки хранения .</p> <p>6.Подготавливать морепродукты к использованию .Их сроки хранения</p>								
9	<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>	<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>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом</p>	
10	<p>Значение холодных блюд и закусок в питании человека.</p> <p>Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.</p> <p>Бутерброды и их разновидности.</p>	<p>1.Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Делает заготовки для холодных блюд</p>	30				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление</p>	

	<p>Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и их подготовка по НТД.</p> <p>Винегреты. Норма выхода.</p> <p>Холодные блюда и закуски из рыбы; технология приготовления, оформление и отпуск.</p> <p>Холодные блюда из морепродуктов, технология приготовления.</p> <p>Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, порядок оформления и отпуска. Требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки.</p> <p>3. Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки.</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>		
11	<p>Значение сладких блюд в питании.</p> <p>Классификация блюд. Фрукты, их обработка.</p> <p>Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, технология их приготовления; нормы выхода; порядок оформления при отпуске; качественные требования к готовым блюдам.</p> <p>Горячие сладкие блюда: пудинг сахарный рисовый, шарлот яблочный, яблоки в тесте, яблоки с рисом, технология их приготовления, отпуск.</p> <p>Горячие напитки: чай, кофе, какао; технология приготовления и отпуск.</p>	<p>1. Распускает желатин.</p> <p>2. Осветляет желе.</p> <p>3. Взбивает сливки, готовит воздушную массу</p>	30				Практическая работа	<p>Отработка с учетом указанных ошибок и замечаний</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>	
12	<p>Основы лечебного питания.</p> <p>Основные принципы лечебного и лечебно-</p>	<p>1. Применяет кулинарные приемы, направленные на</p>	30				Практическая работа	<p>Отработка с учетом указанных</p>	<p>Проведение инструктажа по технике</p>	

	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.	щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи. 2. Готовит кнельную массу. Готовит блюда на пару. 3. Готовит блюда на открытом огне, гриле.						ошибок и замечаний	безопасности Составление технологических схем и карт Работа со Сборником Рецептур Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом	
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-					-
	Итого часов		1272							

Квалификация: 3w10130301 «Кондитер-оформитель»

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельн ая работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретич еские	Лаборат орно- практиче ские	Индив идуаль ные			
ПМ.04 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него-312 ч.									
Охрана труда-12/8/4 ч.									
1	Санитарно-гигиенические условия труда и их влияние на организм человека. Иметь представление о санитарно-гигиенических	Организация: оснащение рабочего места, охрана труда	12	8	2	2	Тестирование Терминологич еский	Реферат, тестирование	Ознакомление с новым материалом

	условиях труда. Пути улучшения условий труда.						диктант, зачет, экзамен		Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Организация производства на предприятиях питания-24/20/4 ч.									
1	Организация обслуживания потребителей. Анализировать организацию производства предприятий питания.	.Рационально организует рабочее место.	12	10	2	2	Тестирование Терминологич еский диктант, зачет, экзамен	Доклад, информацион ный поиск.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	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. Иметь представление о организации обслуживания потребителей.	Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	12	10	2	2	Тестирование Терминологич еский диктант, зачет, экзамен	Доклад, информацион ный поиск. Презентация.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Оборудование предприятий питания-24/20/4 ч.									
1	Тестораскаточные машины. Имеет представление об основных теоретических понятиях технического устройства и принцип действия тестораскаточных машин, сменных механизмов и устройств, технические характеристики тестораскаточных машин. Эксплуатирует механическое оборудование,	Раскатывает тесто тестораскаточной машиной, соблюдает правила эксплуатации и техника безопасности при работе. Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику	24	20	2	2	Тестирование Терминологичес кий диктант, зачет, экзамен	Доклад, информацион ный поиск. Опорный конспект.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний

	соблюдая технику безопасности.	безопасности.							
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены-12/6/6 ч.									
1	<p>Химический состав тела человека. Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков.</p> <p>Понятие об обмене веществ, процессах ассимиляции, диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме.</p> <p>Суточный расход энергии человека.</p> <p>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.</p> <p>Иметь представление о основах развития физиологии питания</p>	Соблюдает правила пищеварения и усвояемость пищи	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Товароведение пищевых продуктов-24/16/8 ч.									
1	<p>Товароведение и понятие о товарах.</p> <p>Основные вещества кондитерских продуктов. Злаки, мука, сахара и подсластители, молоко и молочные продукты, яйца, продукты какао, усилители вкуса и аромата и прочие вещества, значении их в питании человека.</p> <p>Анализировать и давать заключение о качестве кондитерских продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов.</p> <p>Энергетическая ценность продуктов.</p>	Характеризует основные вещества кондитерских продуктов	12	8	2	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат.	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Злаки, мука, сахара и подсластители, молоко и	Оценивает	12	8	2	2	Тестирование	Доклад,	Ознакомление с новым

	<p>молочные продукты, яйца, продукты какао, усилители вкуса и аромата и прочие вещества, значимые их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов.</p> <p>Проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов.</p>	<p>физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров;</p>					<p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат</p>	<p>материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
--	--	---	--	--	--	--	--	---	--

Калькуляция и учет-24/12/12 ч.

1	<p>Задачи и организация учета продуктов, тары.</p> <p>Иметь представление о бухгалтерском учете.</p>	<p>Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета</p> <p>Анализирует работу производства.</p>	12	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
2	<p>Составление технологической карточки на основании сборника рецептов, расчет продуктов.</p> <p>Проводить работу с нормативными документами</p>		12	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний.</p>

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

1	<p>Роль мучных кондитерских изделий в питании человека. Организация питания в Республики Казахстан на научно-гигиенических основах.</p> <p>Оценивать качество сырья для приготовления теста,</p>	<p>1. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	12	6	4	2	<p>Тестирование</p> <p>Терминологический диктант, зачет, экзамен</p>	<p>Доклад, информационный поиск. Опорный конспект.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации</p>
---	--	---	----	---	---	---	--	--	--

	подготавливать к производству.	2. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.						Презентация, реферат	знаний
2	<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. Порядок подготовки муки: просеивание, освобождение от металлопримесей; цель и сущность каждого процесса.</p> <p>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>	<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 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>	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Производственное обучение-240 ч.									
1	Замес, разделка теста, способы его разрыхления и формование изделий. Дрожжевое тесто и изделия из	1. Соблюдает технологию	84				Практическая	Отработка	с Проведение

	<p>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>приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>2. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.</p> <p>3. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.</p>					работа	учетом указанных ошибок	<p>инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом .</p>
2	<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. 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</p>	<p>1. Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>2. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.</p> <p>3. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.</p>	84				Практическая работа	Отработка учетом указанных ошибок	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Составление технологических схем и карт</p> <p>Работа со Сборником Рецептур</p> <p>Организация рабочего места .Наблюдение мастера за технологическим циклом .</p>

	продуктов (вкусовых и ароматических веществ, красителей, орехов и т.д.). Замешивать различные виды теста.								
ПМ.05 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него-336 ч.									
Технология мучных кондитерских изделий-48/24/24 ч.									
1	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.). 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. 3. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения	16	8	6	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление и формовка изделий из слоеного теста. <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. 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 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	1. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. 2. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий. 3. Раскатывает тесто ручным и машинным способом.	16	8	6	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
3	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Заварное тесто.	1. Выкладывает тесто в кондитерский	16	8	6	2	Тестирование Терминологический	Доклад,	Ознакомление с новым материалом

	<p>Характеристика и рецептура заварного теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста.</p> <p>Особенности приготовления теста. Заваривание муки, цель и сущность процесса. Процессы, происходящие при заваривании. Режим заваривания. Температура и влажность заварной массы. Режим замеса теста.</p> <p>Порядок определения готовности заварного теста.</p> <p>Охлаждение теста, цель и сущность процесса.</p> <p>Значение добавления в тесто яиц. Требования к готовому заварному тесту.</p> <p>Разделять заварное тесто.</p>	<p>мешок.</p> <p>2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.</p>					ий диктант, зачет, экзамен	<p>информационный поиск.</p> <p>Опорный конспект.</p> <p>Презентация, реферат</p>	<p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
Оборудование предприятий питания- 24/12/12 ч.									
1	<p>Тестораскаточные машины</p> <p>Имеет представление об основных теоретических понятиях технического устройства и принцип действия тестораскаточных машин, сменных механизмов и устройств, технические характеристики тестораскаточных машин</p>	<p>Раскатывает тесто тестораскаточной машиной, соблюдает правила эксплуатации и техника безопасности при работе</p>	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	<p>Доклад, информационный поиск.</p> <p>Опорный конспект.</p> <p>Презентация, реферат</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
2	<p>Полуавтоматы и специализированные аппараты для формовки изделий из теста.</p> <p>Имеет представление о полуавтоматах и специализированных аппаратах для формовки изделий из теста</p>	<p>Формует полуфабрикаты из теста используя различные выемки, вспомогательные инструменты</p>	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	<p>Доклад, информационный поиск.</p> <p>Опорный конспект.</p> <p>Презентация, реферат</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>
Товароведение пищевых продуктов-24/12/12 ч.									
1	<p>Объясняет значение вспомогательного сырья в процессе приготовления пищи.</p>	<p>1.Дать понятие о вспомогательном сырье кондитерского и кулинарного производства, о его значении в процессе приготовления пищи</p> <p>2.Дать понятие о вспомогательном сырье кондитерского и кулинарного производства, о его значении в процессе</p>	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	<p>Доклад, информационный поиск.</p> <p>Опорный конспект.</p> <p>Презентация, реферат</p>	<p>Ознакомление с новым материалом</p> <p>Комбинированный урок</p> <p>Урок- практикум</p> <p>Урок систематизации знаний</p>

		приготовления пищи							
2	Стандартизация пищевых продуктов.	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, значимые их в питании человека. Энергетическая ценность продуктов.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Охрана труда-12/6/6 ч.									
1	Санитарно-гигиенические условия труда и их влияние на организм человека. Иметь представление о санитарно-гигиенических условиях труда. Пути улучшения условий труда.	Организация: оснащение рабочего места, охрана труда	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Реферат, тестирование	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Калькуляция и учет-24/12/12 ч.									
1	Задачи и организация учета продуктов, тары. Иметь представление о бухгалтерском учете.	Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета Анализирует работу производства.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Составление технологической карточки на основании сборника рецептов, расчет продуктов.	Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета Анализирует	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск.	Ознакомление с новым материалом

	Проводить работу с нормативными документами	рует работу производства.						Опорный конспект. Презентация, реферат	Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний.
Производственное обучение- 204 ч.									
1	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.). 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. 3. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения.	50				Практическая работа	Отработка учетом указанных ошибок	соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования •организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья •подготавливать сырье с • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). •готовить фарши •соблюдать температурный режим •оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку

									<ul style="list-style-type: none"> • использовать тепловое оборудование
2	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление и формовки 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>	<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>	50					<p>Отработка с учетом указанных ошибок</p>	<p>соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья • подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). • готовить фарши • соблюдать температурный режим • оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование
3	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Технология приготовления, разделка, формовка песочного теста.	1. Соблюдает температурный режим при разделке	50				Практическая работа	Отработка с учетом	соблюдать правила техники безопасности,

	<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> <p>Разделявать песочное тесто.</p>	<p>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>						указанных ошибок	<p>сан гигиенические требования</p> <ul style="list-style-type: none"> •организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья •подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). •готовить фарши •соблюдать температурный режим •оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование
4	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него. Заварное тесто.</p> <p>Характеристика и рецептура заварного теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста.</p> <p>Особенности приготовления теста. Заваривание муки, цель и сущность процесса. Процессы, происходящие при заваривании. Режим заваривания. Температура и влажность заварной массы. Режим замеса теста.</p>	<p>1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок.</p> <p>2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек</p>	54				Практическая работа	Отработка учетом указанных ошибок	<p>соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</p> <ul style="list-style-type: none"> •организовать рабочее место в мучном цехе

	<p>Порядок определения готовности заварного теста. Охлаждение теста, цель и сущность процесса. Значение добавления в тесто яиц. Требования к готовому заварному тесту.</p> <p>Разделять заварное тесто.</p>								<ul style="list-style-type: none"> • проверять доброкачественность сырья • подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). • готовить фарши • соблюдать температурный режим • оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование
--	---	--	--	--	--	--	--	--	---

ПМ.06 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий-696 часов ч.

Основы физиологии питания санитарии и гигиены -24/12/12 ч.

1	<p>Химический состав тела человека. Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков.</p> <p>Понятие об обмене веществ, процессах ассимиляции, диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ</p>	Соблюдает правила пищеварения и усвояемость пищи	8	4	2	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
---	---	--	---	---	---	---	---	--	--

	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. Иметь представление о основах развития физиологии питания.								
2	Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения. Анализирует понятие о лечебном питании.	Принимает основные цели в организации лечебного питания	8	4	2	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
3	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. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения.	Дать понятие о пищевых инфекциях, пищевых отравлениях и глистных заболеваниях	8	4	2	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
Технология мучных кондитерских изделий -48/24/24 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	24	12	8	4	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний

		фруктовой начинкой. 4. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. 5. Оформляет 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, пластуется полуфабрикат из теста. 4. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность. 5. Оформляет боковую поверхность торта. 6. Разрабатывает и применяет новые рецептуры.	24	12	8	4	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок-практикум Урок систематизации знаний

Организация производства на предприятиях питания-24/12/12 ч.

1	Предупредительные меры по сокращению травматизма. Анализировать организацию производства предприятий питания.	Рационально организует рабочее место.	8		4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок-практикум Урок систематизации
---	--	---------------------------------------	---	--	---	---	---	---------------------------------------	--

				6				конспект. Презентация, реферат	знаний
2	Предупредительные меры по сокращению травматизма. Иметь представление о организации обслуживания потребителей	Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.	8	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
3	Обеспечение преемственности между обучением учащихся в школе и их дальнейшей производственной деятельности. Роль наставников. Роль оплаты труда учащихся в бригадах.	Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия	8	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний

Оборудование предприятий питания-24/12/12 ч.

1	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.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Пекарские шкафы для выпекания хлебобулочных 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.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний

Калькуляция и учет-24/12/12 ч.

1	Задачи и организация учета продуктов, тары. Иметь представление о бухгалтерском учете.	Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета Анализирует работу производства.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний
2	Составление технологической карточки на основании сборника рецептов, расчет продуктов. Проводить работу с нормативными документами	Выделяет сущность и функции бухгалтерского учета Анализирует работу производства.	12	6	4	2	Тестирование Терминологический диктант, зачет, экзамен	Доклад, информационный поиск. Опорный конспект. Презентация, реферат	Ознакомление с новым материалом Комбинированный урок Урок- практикум Урок систематизации знаний.

Производственное обучение-48

1	Тепловое оборудование. Назначение классификация теплового оборудования. Основы теплотехники и теории передач. Теплогенерирующие устройство и теплоснабжение Классификация теплового оборудования. 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.	12				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок	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
2	Варочное оборудование. Пищеварочные котлы.Автоклавы.Пароварочные аппараты. Правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования. 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.	12				Практическая работа	Отработка учета указанных ошибок с	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,

									<div>желе</div> <div><ul style="list-style-type: none">•готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений•готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада• выполнить органолептическую оценку</div>
3	Отделочные п\ф для пирожных и тортов. Готовить сиропы, помады, карамель.	<div>1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.</div> <div>2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели.</div> <div>3. Соблюдает температуру и время созревания помады.</div> <div>4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды.</div> <div>5. Делает пробу на "слабый шарик".</div> <div>6. Взбивает помаду.</div> <div>7. Варит яично-молочный сироп.</div> <div>8. Выдерживает массу на водяной</div>	12				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок	<div>организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</div> <div><ul style="list-style-type: none">•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</div>

		бане.							<ul style="list-style-type: none"> •готовить помады, крема, глазури, кандир, способы их украшений •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада • выполнить органолептическую оценку
4	Виды отделочных полуфабрикатов. Их характеристика и назначение. Готовить кремы. Готовить фруктовые начинки.	<p>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>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>	12				Практическая работа	Отработка учетом указанных ошибок	<p>организовать рабочее место в мучном кондитерском цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> •соблюдать правила техники безопасности и охраны труда •соблюдать правила санитарии и гигиены с •подготовить сырье к производству •определять качество сырья •готовить варенье, повидло, джем, фруктовые начинки, рисовальную массу, желе •готовить помады, крема, глазури, кандир,

									<p>способы их украшений</p> <ul style="list-style-type: none"> •готовить украшения из сахарной мастики, марципана, карамели, посыпки и шоколада • выполнить органолептическую оценку
Технологическая практика-504 ч.									
1	<p>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.</p>	<p>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</p>	84				Практическая работа	Отработка учетом указанных ошибок	<p>соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</p> <ul style="list-style-type: none"> •организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья •подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). •готовить фарши •соблюдать температурный режим

		Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;							<ul style="list-style-type: none"> • оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование
2	Отделочные п\ф для пирожных и тортов. 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.	84				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок	соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования <ul style="list-style-type: none"> • организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья • подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). • готовить фарши • соблюдать температурный режим • оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую

									оценку • использовать тепловое оборудование
3	Виды отделочных полуфабрикатов. Их характеристика и назначение. Готовить кремы.	1. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. 2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. 3. Взбивает кремы	84				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок	соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования • организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья • подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). • готовить фарши • соблюдать температурный режим • оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование

4	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	84				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок	<p>соблюдать правила техники безопасности, сан гигиенические требования</p> <ul style="list-style-type: none"> •организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья •подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). •готовить фарши •соблюдать температурный режим •оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование
5	Отделочные п\ф для пирожных и тортов.	84	84				Практическая работа	Отработка с учетом указанных ошибок	
6	Виды отделочных полуфабрикатов. Их	1. Применяет	84				Практическая	Отработка с	соблюдать правила

	<p>характеристика и назначение. Готовить фруктовые начинки.</p>	<p>технологии приготовления фруктово-ягодных начинок. 2. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод. 3. Загущает повидло. 4. Готовит плодово-ягодную подварку.</p>					работа	учетом указанных ошибок	<p>техники безопасности, сан гигиенические требования</p> <ul style="list-style-type: none"> •организовать рабочее место в мучном цехе • проверять доброкачественность сырья •подготавливать сырье • готовить тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.). •готовить фарши •соблюдать температурный режим •оформлять изделия для подачи • выполнить органолептическую оценку • использовать тепловое оборудование
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		1416						