

Государственное коммунальное казённое предприятие
«Агротехнический колледж, город Акколь»
при управлении образования Акмолинской области

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
по учебной работе
«АГК г. Акколь»
Люся Е.В.
29 августа 2024 г.



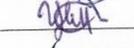
РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

ММ 01. Приготовление первых блюд из различных видов сырья

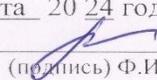
Специальность
10130300 «Организация питания»
(код и наименование)

Квалификация:
W10130302 «Повар»
(код и наименование)

Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования
Общее количество часов: 552, кредитов: 23

Разработчик (-и)  Ефременко В.В.
 Цветкова В.С.
(подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Рассмотрена на заседании ПЦК СД
Протокол № 1
от 28 августа 2024 года
Председатель ПЦК  Коровин А.И.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Программа рассмотрена и одобрена методическим Советом
ГККП «Агротехнический колледж, г. Акколь»
протокол № 1
от 28 августа 20 24 года
Методист  Водопьян С.В.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля

Рабочая учебная программа по модулю ПМ 01. Приготовление первых блюд из различных видов сырья разработана в соответствии с Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования»; приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 "Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы" (с изменениями от 27 августа 2022 года № 382; от 24 февраля 2023 года № 47).

Общий объем часов на освоение модуля составляет 552 часов, из них теория – 180 часов, лабораторно-практические занятия – 156, профессиональное обучение – 216 часов.

Целью обучения по модулю является приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для организации в приготовлении первых блюд на предприятиях питания из различных видов сырья.

В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав овощей, рыбы, мяса, птицы; рациональные методы обработки овощей, рыбы, птицы и мяса; особенности организации заготовочных цехов; правила эксплуатации и технику безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Задачи обучения: организовывать рабочее место в заготовочных и доготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов, готовить блюда в соответствии технологии, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы; оформлять и демонстрировать первые горячие блюда.

Форма контроля - экзамен

Формируемые компетенции: приготовление первых блюд из различных видов сырья

Пререквизиты: Физика, химия, биология, математика

Постреквизиты: Приготовление вторых блюд из различных видов сырья

Необходимые средства обучения, оборудование: Учебная и технологическая литература, презентации, компьютер, проектор, учебные материалы, технологические карты, таблицы, калькуляторы, сырье, кухонные и столовые посуда, приборы, технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструментарий, интернет-ресурсы

Контактная информация педагога(ов):

Ф.И.О. (при его наличии)

Ефременко Валентина Владимировна

тел.: 87053999383

e-mail: valentina_valiy@mail.ru

Цветкова Виктория Сергеевна

тел.: 87026791644

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 01. Приготовление первых блюд из различных видов сырья										
РО 1.1	5/120	3/72	2/48							
РО 1.2	1,5/36			1,5/36						
РО 1.3	6/144			6/144						
РО 1.4	1,5/36			1,5/36						
Всего:	14/336		5/120	9/216						
Итого на обучение по дисциплине/модулю	23/552		6/144 (производственное обучение 1/24)	17/408 (производственное обучение 2/48; 6/144 практика)						

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	производственное обучение/ профессиональная практика			
1	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	КО 1. Организовывает рабочее место на производстве	40	16	12	12/-			
		Тема 1. Основные направления развития и особенности производственно-торговой деятельности предприятия питания.	2	2	-	-/-	задания, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 2. Рациональное размещение сети предприятий питания	2	2	-	-/-	задания, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 3. Характеристика и классификация предприятия питания.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Урок обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 4. Организация работы складских помещений и требования к ним.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы,	Комбинированное занятие

РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности						льная работа	выполнение самостоятельной работы	
	Тема 5. Производственная инфраструктура и ее характеристика.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 6. Характеристика цехов.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 7. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 8. Организация технологических процессов и рабочих мест.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 1. Организация технологических процессов и рабочих мест. Подготовка рабочего места повара.	12	-	6	6/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторения и закрепления изученного материала

2	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 2. Подготовка рабочего места повара.	12	-	6	6/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		КО 2. Объясняет производственную санитарию в соответствии с законодательством; Определяет личную гигиену повара; Описывает меры предупреждения и профилактики от заражения пищевыми отравления и кишечными инфекциями.	62	50	6	6/-			
		Тема 9. Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятия общественного питания.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 10. Санитарные требования к мытью посуды, оборудованию.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 11. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности							самостоятельной работы	
	Тема 12. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам для продуктов питания.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 13. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 14. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 15. Санитарные требования к тепловой обработке и процессу приготовления блюд.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 16. Требования к отпуску готовой пищи.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 17. Производственная санитария в производстве.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие учета и контроля
	Тема 18. Стандартизация продукции.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 19. Сертификация продукции.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 20. Санитарная оценка мяса, колбасных изделий, птицы.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 21. Санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
РО 1.1 Выполнять основные	Тема 22. Санитарная оценка яиц, овощей, фруктов, ягод, зерновых культур, консерв.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбиниро ванное занятие

требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности РО 1.1 Выполнять основные требования при							самостоятельной работы	
	Тема 23. Санитарные требования к изготовлению блюд.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 24. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий, изделий во фритюре.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 25. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 26. Санитарные требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 27. Личная гигиена работников общественного питания.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Раздел. Пищевые отравления, кишечные инфекции и их	2	2	-	-/-	задания, тест,	Конспектирование материала,	занятие изучения

<p>организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности</p> <p>РО 1.1 Выполнять основные требования при организации</p>	<p>профилактика. Тема 28. Инфекционные болезни и их распространение.</p>					самостоятельная работа	заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	нового материала
	<p>Тема 29. Кишечные инфекции и их профилактика.</p>	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	<p>Тема 30. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы.</p>	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	<p>Тема 31. Небактериальные пищевые отравления.</p>	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	<p>Тема 32. Геогельминтозы и их профилактика.</p>	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	<p>Тема 33. Биогельминтозы, пути их передачи и профилактика.</p>	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие учета и контроля

рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 3. Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	6	-	6	6/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	КО 3. Соблюдает технику безопасности на рабочем месте	42	30	6	6/-			
	Тема 34. Общие положения по охране труда и технике безопасности.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 35. Инструктажи и обучение безопасным методам работы	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 36. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Урок совершенствования ЗУН
	Тема 37. Инструкция по охране труда для повара.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
РО 1.1 Выполнять основные требования								

при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 38. Виды и характеристика вредных производственных факторов.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 39. Воздействие температуры, плотности и скорости движения воздуха на организм человека	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 40. Воздействие шума и вибрации на организм человека.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 41. Организация технологических процессов и рабочих мест.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 42. Опасность поражения и действие электрического тока на организм человека. Первая помощь при поражении человека электрическим током.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 43. Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие
РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с								

	соблюдением санитарных норм и техники безопасности							самостоятельной работы	
		Тема 44. Правила техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 45. Пожарная безопасность на территории и в цехе. Первая помощь при ожогах.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 46. Зачетное занятие.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 4. Инструктажи и обучение безопасным методам работы.	6	-	6	6/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторения и закрепления изученного материала
2	Раздел Организация производства	КО 1 Подбирает правильно инвентарь для приготовления первых блюд. Подготавливает рабочее место в цеху.	34	10	6	6/12			

РО 1.2 Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд	Тема 1. Производственная инфраструктура и ее характеристика.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 2. Классификация инвентаря и оборудования для супового отделения	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 1. Техника безопасности на производстве. Классификация инвентаря и оборудования для супового отделения.	6	-	-	6/-	задания, тест, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 3. Организация работы горячего цеха: суповое отделение.	8	2	-	-/6	задания, тест, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 4. Организация работы горячего цеха: суповое отделение.	8	2	-	-/6	задания, тест, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
РО 1.2 Подготавливать инвентарь и	Тема 1. Организация работы горячего цеха: суповое отделение.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение схемы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления

<p>оборудовани е для приготовлен ия первых блюд</p> <p>РО 1.2 Подготовлив ать инвентарь и оборудовани е для приготовлен</p>								изученного материала
	Тема 5. Организация работы вспомогательных производственных помещений	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	КО 2 Умеет работать с механическим и тепловым оборудованием. Соблюдает технику безопасности при работе с оборудованием	26	14	6	-/6			
	Тема 6. Кухонные машины и комбайны.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 7. Очистительное оборудование.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 8. Измельчительное оборудование.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 9. Машины для нарезки продуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, выполнение	Комбиниро ванное занятие

	ия первых блюд						льная работа	самостоятельной работы	
		Тема 10. Варочное оборудование КЭП.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 11. Варочное оборудование КЭП.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 12. Электрические плиты ЭП.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 2. Правила работы с механическим и тепловым оборудованием, соблюдая технику безопасности	12	-	6	-/6	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
3	РО 1.3 Готовить первые блюда	КО 1 Классифицирует овощи, грибы, крупы, макаронные изделия, молоко, сливки, пищевые жиры по видам, сортам. Оценивает качество сырья. Обрабатывает сырье и нарезает овощи.	40	22	18	-			
		Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

РО 1.3 Готовить первые блюда							самостоятельной работы	
	Тема 2. Качество и хранение пищевых продуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 3. Классификация овощей, грибов. Виды, пищевая ценность.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 4. Овощи и грибы переработанные	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 5. Первичная обработка овощей, грибов. Формы нарезки и кулинарное использование.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 6. Классификация круп, виды, сорта, пищевая ценность.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 1.3 Готовить первые блюда	Тема 7. Классификация макаронных изделий, виды, сорта, пищевая ценность.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 8. Молоко. Сливки.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 9. Яйца и яичные продукты.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 10. Животные жиры.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 11. Растительные жиры.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 3. Оценка качества овощей, грибов.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления

РО 1.3 Готовить первые блюда								изученного материала
	Тема 4. Оценка качества макаронных изделий, круп	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 5. Оценка качества молоко и яиц.	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	КО 2 Использует приемы тепловой обработки продуктов для приготовления первых блюд; Объясняет правила приготовления бульонов. Показывает приготовление бульонов.	12	6	6	-			
	Тема 12. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 13. Роль первых блюд в питании человека. Классификация бульонов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

РО 1.3 Готовить первые блюда							самостоятельной работы	
	Тема 14. Варка бульонов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 6. Приготовление бульонов.	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение заданий, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	КО 3 Перечисляет группы супов; Определяет технологию приготовления супов; Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления супов; Показывает технологию приготовления первых блюд.	212	20	72	36/84			
	Тема 15. Заправочные супы. Борщи.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 16. Щи.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбиниро ванное занятие

РО 1.3 Готовить первые блюда							самостоятельной работы	
	Тема 17. Рассольники.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 18. Солянки.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 19. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 20. Супы-пюре.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 21. Супы прозрачные. Гарниры к прозрачным супам.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала

РО 1.3 Готовить первые блюда	Тема 22. Супы молочные. Сладкие супы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 23. Холодные супы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 24. Национальные супы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 7. Технология приготовления борщей.	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 8. Технология приготовления борщей.	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 9. Технология приготовления щей.	6	-	6	-	задания, тест,	Заполнение таблицы, выполнение	Занятие повторение и

РО 1.3 Готовить первые блюда						практическ ая работа	самостоятельной работы	закреплени я изученного материала
	Тема 10. Организация работы в горячем цеху. Приготовление бульонов.	6	-	-	-/6	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	тема 11. Технология приготовления заправочных супов. Борщи. Щи.	18	-	-	6/12	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 12. Технология приготовления рассольников.	18	-	6	6/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 13. Технология приготовления солянок.	24	-	6	6/12	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 14. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми	18	-	6	6/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления

РО 1.3 Готовить первые блюда								изученного материала
	Тема 15. Технология приготовления супов-пюре из овощей.	12	-	6	6/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 16. Технология приготовления супов-пюре из круп и бобовых.	18	-	6	-/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 17. Технология приготовления супов прозрачных. Гарниры к прозрачным супам.	24	-	6	6/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 18. Технология приготовления супов молочных.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 19. Технология приготовления холодных супов.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления

									я изученного материала
		Тема 20. Технология приготовления национальных супов.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
4	РО 1.4 Оформлять и презентовать первые блюда	КО 1. Называет назначение, характеристику и правила работы со столовой посудой; Демонстрирует первые блюда.	84	12	24	6/42			
		Тема 1. Характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 2. Характеристика и назначение металлической посуды.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	РО 1.4 Оформлять и презентовать первые блюда	Тема 3. Сервировка стола.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 1. Характеристика столовой посуды. Сервировка стола.	18	-	-	6/12	задания, тест,	Заполнение таблицы, выполнение	Занятие повторение и

РО 1.4 Оформлять и презентовать первые блюда						практическая работа	самостоятельной работы	закрепление изученного материала
	Тема 4. Оформление и подача супов.	2	2	-	-/6	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 5. Сервировка и подача первых блюд.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 6. Сервировка и подача первых блюд.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 7. Сервировка стола.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепление изученного материала
	Тема 8. Сервировка и подача первых блюд.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепление

									изученного материала
		Тема 9. Сервировка и подача первых блюд.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 10. Сервировка и подача первых блюд.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-	-	-	-	-	-
	Итого часов		552	180	156	72/144	-	-	-

*В связи с отсутствием детей с особыми образовательными потребностями графу таблицы рабочей программы индивидуальные занятия заменили на производственное обучение/профессиональная практика

Литература:

1. «Технология приготовления пищи» учебник под общей редакцией Р.Меца; пер. с немецкого. – Нур-Султан: Фолиант, 2019
2. Т.Назаренко, М.Омаров «Организация и обслуживание в сфере питания»; изд. «Фолиант» - 2008г.
3. Технология приготовления пищи: Учебник / под общей редакцией Р.Меца; перевод с немецкого. – Нур-Султан, 2019г
4. Н.Г.Юдов, Н.Н.Костов, Л.Д.Попов «Обслуживание на предприятиях общественного питания»; М.: Высшая школа – 1981г.
5. Н.В.Чалова «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах»; изд. «Феникс» - 2002г.
6. К.Г.Дунцова, Г.П.Станкович «Этикет за столом»; М.: Экономика – 1990г.
7. А.С. Ванукевич, М.А. Дорохина, В.Д.Карпенко – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: изд. «Экономика», 1989г.
8. В.Ф.Мальгина, А.К. Меньщикова «Основа физиологии питания»
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания. М.: Экономика, 1982.
10. В.Н.Гончарова, Е.Я.Голощапова «Товароведение пищевых продуктов», М.: «Экономика», 1990.
11. Практикум по дисциплине Физиология питания / Сост. С. В. Костикова. – 2015г
12. Назаренко Т.А., Красноперова Е.Ф. «Физиология, санитария, гигиена предприятий питания»; изд. «Арман-ПВ», 2010г.
13. Иманакова В.П. «Охрана труда на предприятиях питания» Учебник – Астана: Изд-во «Арман-ПВ», 2013г.
14. Е.М. Костенко, А.И. Червинская «Оборудование объектов общественного питания» - Кокшетау: Келешек-2030, 2014 г
15. Л.С. Литвина, З.С.Фролова «Тепловое оборудование предприятий питания»; М.: Экономика, 1987.
16. «Оборудование предприятий общественного питания» Том 1 Механическое оборудование; М.: «Экономика» 1987.
17. И.А.Архипов, В.Ф.Клишин «Торговое оборудование»; М.: Экономика, 1990г.
18. Р.В.Иванова, В.В.Щербаков, В.А.Смирнов «Торгово-технологическое оборудование»; М.: Экономика, 1989г.
19. Е.Д.Аграновский, М.М.Аносова, Р.Ф.Лифанова «Организация производства в общественном питании»; М.: Экономика, 1990г.
20. В. Смолкина, Н.Галиева «Организация производства предприятий питания»; изд-во «Фолиант», Астана, 2011
21. Интернет-ресурсы