

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



Методический кабинет

учебный кабинет

АТК г. Акколь

29 августа 2024 г.

Иосая Е.В.

24 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.

Аштаева Ж.М.

(подпись)

Ф.И.О. (при его наличии)

Рассмотрена на заседании ПЦК СД

Протокол № 1

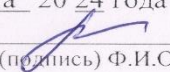
от 28 августа 2024 года

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 – 108 часов, лабораторно-практические занятия – 108, профессиональное обучение – 336 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

Аштаева Жанна Мерикеевна

Аштаева Жанна Мерикеевна

тел.:

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	2/48	2/48							
РО 1.2	1,5/36			1,5/36					
РО 1.3	4/96			4/96					
РО 1.4	1,5/36			1,5/36					
Всего:	9/216		2/48	7/168					
Итого на обучение по дисциплине/модулю	23/552		6/144 (производ- ственное обучение 4/96)	17/408 (производ- ственное обучение 10/240)					

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	56	8	12	36/-			
		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 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 5. Производственная инфраструктура и ее характеристика.	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, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности						льная работа	самостоятельной работы	
	тема 1. Вводное занятие. Использование правил ТБ и ОТ. Знакомство с мастерской «Технология приготовления пищи»	6	-	-	6	практическ ая работа	практическая работа	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 1/2 Организация рабочего места повара, планировка рабочих мест и основные требования к организации рабочих мест.	12	-	6	6/-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение схемы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 2. Подготовка рабочего места повара.	6	-	6	-/-	задания, тест, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 3: Организация снабжения и способы доставки продуктов, прием продуктов по количеству, качеству.	6	-	-	6/-	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 4: Организация работы складских помещений. Размещение продуктов на хранение и создание оптимального режима.	6	-	-	6/-	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я

2	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности								изученного материала
		Тема 5: Организация снабжения и способы доставки продуктов, прием продуктов по количеству, качеству.	6	-	-	6/-	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 6: Организация работы вспомогательных производственных помещений.	6	-	-	6/-	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		КО 2. Объясняет производственную санитарию в соответствии с законодательством; Определяет личную гигиену повара; Описывает меры предупреждения и профилактику от заражения пищевыми отравления и кишечными инфекциями.	48	12	6	30/-			
		Тема 5. Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятия питания.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала

РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 6. Санитарные требования к мытью посуды, оборудованию.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 7. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 8. Санитарная оценка мяса, рыбы, колбасных изделий, птицы.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Раздел. Пищевые отравления, кишечные инфекции и их профилактика. Тема 9. Инфекционные болезни и их распространение.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 10. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы и небактериальные пищевые отравления.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, класстер, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 3. Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	6	-	6	-/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала

	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 7: Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к санитарной одежде и личной гигиене студентов в учебно-производственной мастерской, на предприятиях общественного питания.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 8: Производственная санитария и гигиена труда в мастерской и на предприятиях общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений в учебно-производственной мастерской.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 9: Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования и инвентаря.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 10: Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 11: Санитарные требования к приемке, к размещению хранению пищевых продуктов.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления

									я изученного материала
	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	КО 3. Соблюдает технику безопасности на рабочем месте	40	4	6	30/-			
		Тема 11. Общие положения по охране труда и технике безопасности. Инструкция по охране труда для повара.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 12. Опасность поражения и действие электрического тока на организм человека. Пожарная безопасность на территории и в цехе. Первая помощь при ожогах.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 4. Инструктажи и обучение безопасным методам работы.	6	-	6	6/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 12: Требования охраны труда поваров, с соблюдением санитарных норм перед началом работы, во время работы и после работы.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 13: Электробезопасность. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления

		Защита от поражения электрическим током.							я изученного материала
	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Тема 14: Основы пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Противопожарная профилактика в зданиях и на территории предприятий общественного питания.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 15: Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания. Оказание первой помощи.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 16: Инструкция по охране труда при работе с тепловым, механическим оборудованием.	6	-	-	6/-	задания, практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение 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	Тема 1. Производственная инфраструктура и ее характеристика.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

	инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд						льная работа	самостоятельной работы	
		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 оборудование для приготовления первых блюд	Тема 1. Организация работы горячего цеха: суповое отделение.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение схемы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 5. Организация работы вспомогательных производственных помещений	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы,	Комбинированное занятие

РО 1.2 Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд						льная работа	выполнение самостоятельной работы	
	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, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 7. Очистительное оборудование.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 8. Измельчительное оборудование.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 9. Машины для нарезки продуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 10. Варочное оборудование КЭП.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение	занятие изучения нового материала

	РО 1.2 Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд						льная работа	самостоятельной работы	
		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	6	6/6			
		Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение кластера, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 2. Качество и хранение продуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, выполнение	занятие изучения

РО 1.3 Готовить первые блюда						льная работа	самостоятельной работы	нового материала
	Тема 3. Классификация овощей, грибов. Виды, пищевая ценность.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 4. Первичная обработка овощей, грибов. Формы нарезки и кулинарное использование.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 5. Классификация круп виды, сорта, пищевая ценность.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 6. Классификация макаронных изделий виды, сорта, пищевая ценность.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 7. Молоко. Сливки.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 8. Яйца и яичные продукты.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 9. Животные жиры.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, выполнение	Комбиниро ванное занятие

РО 1.3 Готовить первые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 10. Растительные жиры.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 1. Оценка качества овощей, яиц, молока.	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 11. Зачетное занятие	2	2	-	-	задания по вариантам	контрольная работа	занятие учета и контроля
	Тема 1. Первичная обработка овощей, грибов. Формы нарезки и кулинарное использование.	12	-	-	6/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение заданий, 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.	22	4	-	6/12			
	Тема 12. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

РО 1.3 Готовить первые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 13. Роль первых блюд в питании человека. Варка бульонов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 2. Приготовление бульонов.	12	-	-	6/12	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	22	42	36/102			
	Тема 14. Заправочные супы. Борщи.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 15. Щи.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

	РО 1.3 Готовить первые блюда	Тема 16. Рассольники.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 17. Солянки.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 18. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 19. Супы-пюре.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 20. Супы прозрачные. Гарниры к прозрачным супам.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 21. Супы молочные. Сладкие супы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбиниро ванное занятие

РО 1.3 Готовить первые блюда							самостоятельной работы	
	Тема 22. Холодные супы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 23. Национальные супы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 24. Зачетное занятие	2	2	-	-	задания по вариантам	контрольная работа	занятие учета и контроля
	Тема. Организация работы в горячем цеху. Приготовление бульонов.	6	-	-	-/6	задания, практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема. Технология приготовления заправочных супов - борщей, щей.	24	-	6	6/18	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 3. Технология приготовления рассольников и солянок.	6	-	6	-/-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я

РО 1.3 Готовить первые блюда								изученного материала
	Тема. Технология приготовления рассольников.	12	-	-	6/12	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема. Технология приготовления солянок.	18	-	-	6/12	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 4. 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 закреплени я изученного материала
	Тема 5. Технология приготовления супов-пюре из овощей, круп и бобовых.	24	-	6	6/12	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 6. Технология приготовления супов прозрачных. Гарниры к прозрачным супам.	24	-	6	6/12	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я

	РО 1.3 Готовить первые блюда								изученного материала
		Тема. Технология приготовления супов молочных.	6	-	-	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 7. Технология приготовления холодных супов.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 8. Технология приготовления национальных супов.	12	-	6	-/12	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я 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, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала

РО 1.4 Оформлять и презентовать первые блюда	Тема 2. Характеристика и назначение металлической посуды.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	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, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторения и закрепления 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, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

	РО 1.4 Оформлять и презентовать первые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
		Тема 7. Сервировка стола.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 8. Сервировка и подача первых блюд.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания. М.: Экономика, 1982.
10. В.Н.Гончарова, Е.Я.Голошапова «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