

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



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

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

ПМ 02. Приготовление вторых блюд из различных видов сырья

Специальность
10130300 «Организация питания»
(код и наименование)

Квалификация:
W10130302 «Повар»
(код и наименование)

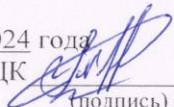
Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования
Общее количество часов: 720, кредитов: 30

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

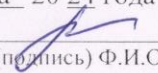
Председатель ПЦК  Коровин А.И.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

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 02. Приготовление вторых 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 720 часов, из них теория – 252 часов, лабораторно-практические занятия – 180, профессиональное обучение – 288 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, круп, макаронных изделий, 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 вторые горячие блюда, гарниры, соусы в соответствии технологии; оформлять и демонстрировать вторые горячие блюда.

Форма контроля - экзамен

Формируемые компетенции: приготовление вторых блюд из различных видов сырья

Пререквизиты: Приготовление первых блюд из различных видов сырья

Постреквизиты: Приготовление салатов и закусок

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 02. Приготовление вторых блюд из различных видов сырья									
РО 2.2	8/192				8/192				
РО 2.3	4/96				4/96				
Всего:	12/288				12/288				
Итого на обучение по дисциплине/модулю	30/720				30/720 (теория – 432)				

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			
2	Раздел Организация производства РО 2.1 Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место	КО 1 Подбирает правильно инвентарь для приготовления первых блюд. Подготавливает рабочее место в горячем цеху.	22	10	12	-			
		Тема 1. Оперативное планирование заготовочных предприятий питания.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 2. Оперативное планирование заготовочных предприятий питания.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 3. Оперативное планирование доготовочных предприятий питания.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

	РО 2.1 Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд						льная работа	самостоятельной работы	
		Тема 4. Организация работы горячего цеха: соусное отделение.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 1. Организация работы горячего цеха.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 5. Организация работы горячего цеха: соусное отделение.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		тема 2. Организация работы горячего цеха.	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		КО 2 Умеет работать с механическим и тепловым оборудованием.	26	14	12	-			

РО 2.1 Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд	Соблюдает технику безопасности при работе с оборудованием							
	Тема 6. Классификация оборудования. Электрические плиты.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 7. Газовые плиты.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 8. Электрические жарочные шкафы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 9. Электрические пекарные шкафы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 10. Аппараты для выпечки блинов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала

		Тема 11. Сковороды электрические.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 12. Электрические фритюрницы. Грили.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 3. Правила работы варочным и жарочным оборудованием, соблюдая технику безопасности	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 4. Правила работы варочным и жарочным оборудованием, соблюдая технику безопасности	6	-	6	-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
3	РО 2.2 Готовить вторые блюда	КО 1 Классифицирует рыбу, морепродукты по видам, оценивает пищевую ценность; Классифицирует мяса, сельскохозяйственную птицу и субпродукты по видам, категориям и оценивает пищевую ценность;	40	22	18	- / -			

РО 1.3 Готовить первые блюда	Оценивает качество сырья.							
	Тема 1. Химический состав рыбы. Семейство рыб.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 2. Рыба живая, охлажденная, мороженная.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 3. Продукты переработки рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 4. Рыбные консервы и пресервы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 5. Нерыбные продукты моря.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 1. Оценка качества свежей рыбы и рыбной продукции.	6	-	6	-/-	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 6. Химический состав мяса. Ткани мяса.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 7. Классификация и маркировка мяса. Требования к качеству мяса.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 8. Субпродукты.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 9. Мяса птицы. Мяса пернатой дичи, мясо кроликов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 10. Колбасные изделия. Мясные копчености.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы,	Комбинированное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда							льная работа	выполнение самостоятельной работы	
	Тема 11. Колбасные изделия. Мясные копчёности.	2	2	-	-		задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 2. Оценка качества мяса и мясопродуктов.	6	-	6	-/-		задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 3. Оценка качества мяса сельскохозяйственной птицы.	6	-	6	-		задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	КО 2 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления вторых блюд из овощей; Показывает технологии приготовления вторых блюд из овощей и соусы к ним.	78	36	18	6/18				
	Тема 12,13. Организация работы овощного цеха.	4	4	-	-		задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

РО 2.2 Готовить вторые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 14. Первичная обработка овощей клубнеплодов и корнеплодов. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование.	2	2	-	-/-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 15. Первичная обработка томатных, плодово-тыквенных овощей. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 16. Подготовка овощей к фаршированию.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 3. Расчет расхода сырья, выхода п\ф и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов.	6	6	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 17. Значение овощей в питании человека. Блюда из отварных и припущенных овощей.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 18. Классификация соусов. Соусы молочный и сметанный и их производные.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 19. Соус белый и его производные.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 20. Блюда из тушеных овощей.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 21. Блюда из жаренных овощей.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 22. Соусы на сливочном масле.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 23. Блюда из картофельной массы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

РО 2.2 Готовить вторые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 24. Блюда из запеченных овощей.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 25,26. Калькуляция блюд, кулинарных изделий.	4	4	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 4. Приготовление блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 5. Приготовление блюд из жаренных и из картофельной массы.	12	-	6	6/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 6. Приготовление блюд из запеченных и фаршированных овощей.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я

									изученного материала
		КО 3 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления вторых блюд из круп и макаронных изделий; Показывает технологию приготовления вторых блюд из круп и макаронных изделий и соусы к ним.	46	16	12	6/12			
	РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 38. Классификация круп.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 39. Классификация макаронных изделий.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 40. Блюда и гарниры из круп.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 41. Блюда и гарниры из бобовых.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда							самостоятельной работы	
	Тема 42. Блюда и гарниры из макаронных изделий.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 43. Приготовление пасты и соусы к ней.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 44,45. Калькуляция блюд.	4	4	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 12. Приготовление блюд и гарниров из круп.	18	-	6	6/6	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 13. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и паст. Соусы.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления

РО 2.2 Готовить вторые блюда								изученного материала
	КО 4. Умеет подготавливать творог; умеет обрабатывать яйца для приготовления блюд. Готовит блюда из яиц и творога	20	8	6	-/6			
	Тема 46. Значение творога в питании человека. Блюда из творога.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 47. Значение яиц в питании. Варка яиц.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 48. Блюда из яиц.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 49. Калькуляция блюд.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 14. Приготовление блюд из творога и яиц.	12	-	6	-/6	задания, тест,	Заполнение таблицы, выполнение	Занятие повторение и

РО 2.2 Готовить вторые блюда						практическ ая работа	самостоятельной работы	закреплени я изученного материала
	КО 5. Умеет обрабатывать рыбу и заготавливать полуфабрикаты . Показывает технологию приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов и соусы к ним.	98	38	18	12/30			
	Тема 50,51. Организация рабочего места в рыбном цеху.	4	4	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 52. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 53. Первичная обработка рыбы осетровых пород и приготовление полуфабрикатов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 54. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 55. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 56. Первичная обработка нерыбных морепродуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 57. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 58. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 59. Нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 60. Блюда из отварной и припущенной рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	занятие изучения нового материала

РО 2.2 Готовить вторые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 61,62. Блюда из жаренной рыбы.	4	4	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 63. Соусы на сливочном и растительном масле.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 64. Блюда из тушеной рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 65. Блюда из запеченной рыбы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 66. Блюда из рыбной котлетной массы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 67,68. Калькуляция блюд, кулинарных изделий.	4	4	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 15. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соус.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 16. Приготовление блюд из жареной рыбы. Гарниры и соусы.	18	-	6	6/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 17. Приготовление блюд из запеченной рыбы.	18	-	6	6/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	КО 6. Производит обработку мяса и субпродуктов и заготавливает полуфабрикаты . Показывает работу с механическим и тепловым оборудованием, соблюдая	168	60	36	12/60			

	РО 2.2 Готовить вторые блюда	технику безопасности. Готовит блюда из мяса и соусы к ним.							
		Тема 69,70. Организация работы мясного цеха.	4	4	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 71. Первичная обработка мяса. Разруб туши.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 72. Приготовления полуфабрикатов из говядины.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 73. Приготовления полуфабрикатов из говядины.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 74. Мясорубки.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 75. Фаршемешалки. Котлетоформочные машины.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 76. Мясорыхлительная машина.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 77. Разделка свинины. Разделка бараньей туши, с учетом национальных особенностей.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 78. Классификация и обработка мясных субпродуктов.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 79. Приготовления рубленой, котлетной массы и полуфабрикаты из нее.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 80-82. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса.		6	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 83. Значение мясных блюд в питании. Подбор гарнира и соуса. Мясо отварное.		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
	Тема 84. Мясо, жаренное крупным куском.		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 85. Красный соус и его производные.		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 86. Мясо, жаренное порционным куском (говядина)		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 87. Мясо, жаренное порционным куском (баранина)		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 88. Мясо, жаренное порционным куском (свинина)		2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 89. Мясо, жаренное мелким куском.		2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 90. Национальные блюда из мяса.		2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 91. Блюда из субпродуктов.		2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 92. Мясо, тушенное порционным куском.		2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 93. Мясо, тушенное мелким куском.		2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда						льная работа	самостоятельной работы	
	Тема 94. Мясо запеченное.		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 95. Блюда из натуральной массы.		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 96. Блюда из котлетной массы.		2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 97,98. Калькуляция блюд, кулинарных изделий.		4	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 18. Приготовление блюд из отварного мяса. Гарнир и соус.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала

		Тема 19. Приготовление блюд из жаренного мяса порционным куском. Гарнир и соус	18	-	6	6/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 20. Приготовление блюд из жаренного мяса мелким куском. Гарнир и соус.	18	-	6	-/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 21. Приготовление блюд из тушеного мяса порционным и мелким куском. Гарнир и соус.	18	-	6	-/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 22. Приготовление блюд из запеченного мяса.	18	-	6	-/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 23. Технология приготовления блюд из котлетной массы, гарнир и соус.	18	-	6	6/12	задания, тест, практическая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления

	РО 2.2 Готовить вторые блюда								изученного материала
		КО 7. Производит обработку сельскохозяйственной птицу, дичи и субпродуктов и заготавливает полуфабрикаты . Готовит блюда из птицы, дичи и кролика, и соусы к ним.	78	24	24	6/24			
		Тема 99. Организация работы птицегольевого цеха.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 100. Первичная обработка птицы, дичи.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 101 Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2	2	--	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 102. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие

РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 103. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 104. Блюда из отварной и припущенной птицы. Гарниры и соусы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 105. Соус белый основной и его производные.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 106. Блюда из тушеной птицы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 107. Блюда из жаренной птицы.	2	2	-	-	задания, тест, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 108. Блюда из запеченной птицы.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение	Комбинированное занятие

							льная работа	самостоятельной работы	
	РО 2.2 Готовить вторые блюда	Тема 109,110. Калькуляция блюд, кулинарных изделий.		4	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 24. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, гарниры и соус к ней.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 25. Приготовление блюд из тушеной птицы.	18	--	6	6/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 26. Приготовление блюд из жареной птицы, гарнир и соус к ней.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 27. Приготовление блюд из запеченной птицы.	12	-	6	-/6	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени

									я изученного материала
4	РО 2.3 Оформлять и презентовать вторые блюда	КО 1. Называет назначение, характеристику и правила работы со столовой посудой; Демонстрирует вторые блюда;	134	14	24	6/90			
		Тема 1. Характеристика и назначение стеклянной посуды.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 1. Характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды.	2	2	--	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	РО 2.3 Оформлять и презентовать вторые блюда	Тема 2. Характеристика и назначение металлической посуды.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 3. Сервировка стола.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 4. Оформление и подача вторых блюд.	26	2	-	-/24	задания, тест, самостояте	Конспектирование материала, заполнение таблицы,	занятие изучения

							льная работа	выполнение самостоятельной работы	нового материала
	РО 2.3 Оформлять и презентовать вторые блюда	Тема 5. Сервировка и подача вторых блюд.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 6. Сервировка и подача вторых блюд.	2	2	-	-	задания, тест, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
		Тема 7. Сервировка стола.	24	-	6	-/18	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 8. Сервировка и подача вторых блюд.	60	-	6	6/48	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 9. Сервировка и подача вторых блюд.	6	-	6	-	задания, тест, практическ ая работа	Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Занятие повторение и закреплени я

									изученного материала
		Тема 10. Сервировка и подача вторых 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		720	252	180	48/240	-	-	-

*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.Малыгина, 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.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