

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



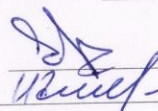
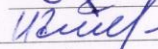
## РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

### ПМ 03. Приготовление блюд национальных кухонь мира

Специальность  
10130300 «Организация питания»  
(код и наименование)

Квалификация:  
W10130302 «Повар»  
(код и наименование)

Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования  
Общее количество часов: 792, кредитов: 33

Разработчик (-и)  Ефременко В.В.  
 Снятковская И.Э.  
(подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Рассмотрена на заседании ПЦК СД

Протокол № 1

от 28 августа 2024 года

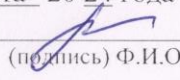
Председатель ПЦК  Коровин А.И.  
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

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 03. Приготовление блюд национальных кухонь мира 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 792 часов, из них теория – 192 часа, лабораторно-практические занятия – 168, профессиональное обучение – 432 часов.

Целью обучения по модулю является освоение культурного обогащения: знакомство с кулинарными традициями различных народов способствует культурному обмену и пониманию. Приобретение знаний, умений и навыков студентами необходимых для

расширения профессиональных работ, освоение рецептов и технологий приготовления разнообразных блюд национальных кухонь повышает профессиональный уровень студентов и делает их более конкурентоспособными на рынке труда; Креативное развитие: изучение различных кухонь стимулирует творческое мышление у студентов; Понимает основы здорового питания: узнавая особенности национальных кухонь, студенты получают представление о принципах здорового и сбалансированного питания; Понимание и умение готовить блюда разных стран важно для тех, кто планирует работать в международных ресторанах или других заведениях общественного питания, ориентированных на мультикультурную аудиторию.

Форма контроля - экзамен

Формируемые компетенции: приготовление блюд национальных кухонь мира

Пререквизиты: Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания

Постреквизиты: Применяют знания и навыки, полученные при изучении данного модуля на практике

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

Снятковская Ирина Эдуардовна

тел.: 87087505378

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 03.<br>Приготовление блюд национальных кухонь мира |                      |             |           |           |           |           |                                                       |           |           |
| РО 3.1                                                | 5/120                |             |           |           |           | 3/72      | 2/48                                                  |           |           |
| РО 3.2                                                | 5/120                |             |           |           |           |           | 5/120                                                 |           |           |
| РО 3.3                                                | 5/120                |             |           |           |           |           | 5/120                                                 |           |           |
| Всего:                                                | 15/360               |             |           |           |           |           | 15/360                                                |           |           |
| Итого на обучение по дисциплине/модулю                | 33/792               |             |           |           |           |           | 33/792<br>(производственное обучение/практика 23/552) |           |           |

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 3.1<br>Готовить блюда азиатской кухни | <b>КО 1. Знает и использует основы, особенности азиатской кухни.</b> | <b>28</b>   | <b>16</b>     | <b>6</b>                 | <b>-/6</b>                                           |                                             |                                                                                   |                                     |
|   |                                          | Тема 1. Культурное понимание и уважение к традициям азиатской кухни. | 2           | 2             | -                        | -/-                                                  | задания, тест, практическая работа          | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала   |
|   |                                          | Тема 2. Разнообразие специй и приправ китайской кухни.               | 2           | 2             | -                        | -/-                                                  | задания, тест, практическая работа          | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие             |
|   |                                          | Тема 3. Экзотические овощи, фрукты.                                  | 2           | 2             | -                        | -/-                                                  | задания, тест, практическая работа          | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Урок обобщения и систематизации ЗУН |
|   |                                          | Тема 4. Разнообразие продуктов, специй и приправ японской кухни.     | 2           | 2             | -                        | -/-                                                  | задания, тест, самостояте                   | Конспектирование материала, выполнение                                            | Комбинированное занятие             |

|                                                   |                                                                                                                   |   |   |   |     |                                                    |                                                                           |                                                                          |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни |                                                                                                                   |   |   |   |     | льная<br>работа                                    | самостоятельной<br>работы                                                 |                                                                          |
|                                                   | Тема 5. Разнообразие специй и приправ тайской кухни.                                                              | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | Тема 6. Разнообразие продуктов, специй и приправ индийской кухни.                                                 | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | Тема 7. Разнообразие специй и приправ корейской кухни.                                                            | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | тема 8. Разнообразие специй и приправ вьетнамской кухни.                                                          | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | Тема 1. Организация технологических процессов и рабочих мест. Подготовка рабочего места повара.                   | 6 | - | 6 | -/- | задания,<br>тест,<br>практическ<br>ая работа       | выполнение<br>практической<br>работы                                      | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|                                                   | Тема 1. Ознакомление с предприятием питания. Техника безопасности на предприятиях питания. Личная гигиена повара. | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |

|   |                                                   |                                                                                                              |           |           |          |             |                                       |                                                                                   |                                   |
|---|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|-------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 3 | РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни | Подготовка рабочего места повара.                                                                            |           |           |          |             |                                       |                                                                                   |                                   |
|   |                                                   | <b>КО 2. Объясняет и использует технику приготовления блюд азиатской кухни; подготавливает рабочее место</b> | <b>38</b> | <b>14</b> | <b>6</b> | <b>-/18</b> |                                       |                                                                                   |                                   |
|   |                                                   | Тема 9. Способы кулинарной обработки продуктов.                                                              | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, тест, практическая работа    | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|   |                                                   | Тема 10. Санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов.                                                          | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|   |                                                   | Тема 11. Техника нарезки продуктов.                                                                          | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы                     | занятие изучения нового материала |
|   |                                                   | Тема 12. Виды тепловой обработки. Вок-техника.                                                               | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы                     | Комбинированное занятие           |
|   |                                                   | Тема 13. Специальное оборудование, правила эксплуатации.                                                     | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы                     | Комбинированное занятие           |

|                                                   |                                                                                     |            |           |           |             |                                       |                                                                                   |                                                       |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни | Тема 2. Специальное оборудование, правила эксплуатации.                             | 6          | -         | -         | -/6         | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое задание                                  |
|                                                   | Тема 14. Организация рабочего места. Эргономика и организация пространства.         | 2          | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы                     | Комбинированное занятие                               |
|                                                   | Тема 15. Гигиена и санитария во время работы.                                       | 2          | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|                                                   | Тема 2. Специальная техника нарезки продуктов. Подготовка инвентаря и ингредиентов. | 6          | -         | 6         | -/-         | задания, тест, практическая работа    | Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы                             | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|                                                   | Тема 3.Способы кулинарной обработки продуктов.                                      | 6          | -         | -         | -/6         | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое задание                                  |
|                                                   | Тема 4. Техника нарезки продуктов.                                                  | 6          | -         | -         | -/6         | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое задание                                  |
|                                                   | <b>КО 3 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд азиатской</b>   | <b>150</b> | <b>30</b> | <b>30</b> | <b>-/90</b> |                                       |                                                                                   |                                                       |

|                                                   |                                                                                    |   |   |   |     |                                       |                                                                                   |                                   |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни | кухни; Показывает технологию приготовления и подает блюда                          |   |   |   |     |                                       |                                                                                   |                                   |
|                                                   | Тема 16. Особенности подготовки рыбы и морепродуктов в китайской и японской кухне. | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|                                                   | Тема 5. Особенности подготовки рыбы и морепродуктов в китайской и японской кухне.  | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|                                                   | Тема 17. Первые горячие блюда китайской кухни.                                     | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|                                                   | Тема 6 .Первые горячие блюда китайской кухни.                                      | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|                                                   | Тема 18. Вторые горячие блюда китайской кухни.                                     | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|                                                   | Тема 7.Вторые горячие блюда китайской кухни.                                       | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |

|                                                   |                                               |   |   |   |     |                                                    |                                                                           |                                            |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни | Тема 19. Десерты китайской кухни. Выпечка.    | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Занятие<br>учета и<br>контроля             |
|                                                   | Тема 8. Десерты китайской кухни. Выпечка.     | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое занятие                   |
|                                                   | Тема 20. Первые горячие блюда японской кухни. | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | занятие<br>изучения<br>нового<br>материала |
|                                                   | Тема 9. Первые горячие блюда японской кухни   | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое занятие                   |
|                                                   | Тема 21. Вторые горячие блюда японской кухни. | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие             |
|                                                   | Тема 10. Вторые горячие блюда японской кухни. | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое занятие                   |
|                                                   | Тема 22. Десерты и выпечка японской кухни.    | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие             |
|                                                   | Тема 11. Десерты и выпечка японской кухни.    | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника                             | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое занятие                   |

|                                                   |                                                       |   |   |   |     |                                       |                                                               |                                                       |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни |                                                       |   |   |   |     | по<br>практике                        |                                                               |                                                       |
|                                                   | тема 3. Технология приготовления блюд восточной Азии. | 6 | - | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа    | выполнение практической работы                                | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|                                                   | Тема 23. Первые горячие блюда тайской кухни.          | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|                                                   | Тема 12 Первые горячие блюда тайской кухни.           | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое занятие                                  |
|                                                   | Тема 24. Сладкие блюда и выпечка тайской кухни.       | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|                                                   | Тема 13. Сладкие блюда и выпечка тайской кухни.       | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое занятие                                  |
|                                                   | Тема 4. Технология приготовления блюд тайской кухни   | 6 | - | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа    | выполнение практической работы                                | Занятие повторение и закрепления изученного материала |

|                                                   |                                                             |   |   |   |     |                                                    |                                                                           |                                                                          |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| РО 3.1<br>Готовить<br>блюда<br>азиатской<br>кухни | Тема 25. Горячие блюда<br>индийской кухни.                  | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | Тема 14. Горячие блюда<br>индийской кухни                   | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое занятие                                                 |
|                                                   | Тема 26. Сладкие блюда и<br>выпечка индийской кухни         | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | Тема 15 Сладкие блюда и<br>выпечка индийской кухни          | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|                                                   | Тема 5. Технология<br>приготовления блюд индийской<br>кухни | 6 | - | 6 | -/- | задания,<br>тест,<br>практическ<br>ая работа       | выполнение<br>практической<br>работы                                      | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|                                                   | Тема 27. Горячие блюда<br>корейской кухни.                  | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                   | Тема 16. Горячие блюда<br>корейской кухни.                  | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое занятие                                                 |

|  |                                                         |   |   |   |     |                                       |                                                               |                                                       |
|--|---------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Тема 28. Сладкие блюда и выпечка корейской кухни        | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  | Тема 17. Сладкие блюда и выпечка корейской кухни        | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое занятие                                  |
|  | Тема 6. Технология приготовления блюд корейской кухни   | 6 | - | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа    | выполнение практической работы                                | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  | Тема 29. Горячие блюда вьетнамской кухни.               | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  | Тема 18 Горячие блюда вьетнамской кухни.                | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | Тема 30. Сладкие блюда и выпечка вьетнамской кухни.     | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  | Тема 7. Технология приготовления блюд вьетнамской кухни | 6 | - | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа    | выполнение практической работы                                | Занятие повторение и закрепления                      |

|  |                                                                                                     |           |           |          |             |                                 |                                                                                   |                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|-------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  |                                                                                                     |           |           |          |             |                                 |                                                                                   | изученного материала              |
|  | Тема 19. Сладкие блюда и выпечка вьетнамской кухни                                                  | 6         | -         | -        | -/6         | Заполнение дневника по практике | Производственное задание                                                          | Практическое задание              |
|  | <b>КО 4. Умеет работать с технологической документацией; Рассчитывает продажную стоимость блюд.</b> | <b>48</b> | <b>12</b> | <b>6</b> | <b>-/30</b> |                                 |                                                                                   |                                   |
|  | Тема 31. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.                                 | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|  | Тема 20. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий                                  | 6         | -         | -        | -/6         | Заполнение дневника по практике | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|  | Тема 32. План- меню и принципы его составления                                                      | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|  | Тема 21. План-меню составление.                                                                     | 6         | -         | -        | -/6         | Заполнение дневника по практике | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|  | Тема 33. Составление калькуляции блюд.                                                              | 2         | 2         | -        | -/-         | задания, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение                                            | Занятие учета и контроля          |

|  |  |                                          |   |   |   |     |                                    |                                                                                   |                                                       |
|--|--|------------------------------------------|---|---|---|-----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  |  |                                          |   |   |   |     |                                    | самостоятельной работы                                                            |                                                       |
|  |  | Тема 34. Составление калькуляции блюд.   | 2 | 2 | - | -/- | задания, самостоятельная работа    | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы                     | занятие изучения нового материала                     |
|  |  | Тема 35. Составление калькуляции блюд.   | 2 | 2 | - | -/- | задания, самостоятельная работа    | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  |  | Тема 22. Составить калькуляцию блюд      | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике    | Производственное задание                                                          | Практическое занятие                                  |
|  |  | Тема 36. Зачетное занятие                | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, контрольная работа  | выполнение контрольной работы                                                     | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 8. Составление калькуляции по меню. | 6 | - | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа | Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы                             | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 23.Составление калькуляции по меню. | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника                | Производственное задание                                                          | Практическое занятие                                  |

|   |                                              |                                                                                         |           |           |           |             |                                       |                                                               |                                   |
|---|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|   |                                              |                                                                                         |           |           |           |             | по<br>практике                        |                                                               |                                   |
|   |                                              | Тема 24. Составление калькуляции по меню                                                | 6         | -         | -         | -/6         | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое занятие              |
| 3 | РО 3.2<br>Готовить блюда паназиатской кухни. | <b>КО 1. Знает и использует основы и особенности паназиатской кухни.</b>                | <b>38</b> | <b>14</b> | <b>12</b> | <b>-/12</b> |                                       |                                                               |                                   |
|   |                                              | Тема 1. Культурное понимание и уважение к традициям паназиатской кухни.                 | 2         | 2         | -         | -           | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|   |                                              | тема 2. Разнообразие продуктов, специй и приправ монгольской и тайваньской кухонь.      | 2         | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|   |                                              | Тема 3. Разнообразие продуктов, специй и приправ кухонь Индонезии, Малайзии, Филиппины. | 2         | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|   |                                              | Тема 4. Разнообразие продуктов, специй и приправ кухонь Таиланда, Мьянма, Сингапура.    | 2         | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|   |                                              | Тема 5. Разнообразие продуктов, специй и приправ стран Центральной Азии.                | 2         | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостояте             | Конспектирование материала, выполнение                        | Комбинированное занятие           |

|                                                       |                                                                                         |   |   |   |     |                                                    |                                                                                                  |                                                                          |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| РО 3.2<br>Готовить<br>блюда<br>паназиятской<br>кухни. |                                                                                         |   |   |   |     | льная<br>работа                                    | самостоятельной<br>работы                                                                        |                                                                          |
|                                                       | Тема 6. Разнообразие продуктов, специй и приправ Западной Азии.                         | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы                        | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                       | Тема 7. Разнообразие продуктов, специй и приправ Южной Азии.                            | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>заполнение таблицы,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|                                                       | Тема 1. Оценка качества овощей, фруктов.                                                | 6 | - | 6 | -/- | задания,<br>тест,<br>практическ<br>ая работа       | выполнение<br>практической<br>работы                                                             | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|                                                       | Тема 2. Оценка качества молочных продуктов и яиц.                                       | 6 | - | 6 | -/- | задания,<br>тест,<br>практическ<br>ая работа       | Заполнение таблицы,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы                                   | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|                                                       | Тема 1.Ознакомление с предприятием питания Техника безопасности на предприятиях питания | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                                                      | Практическ<br>ое занятие                                                 |
|                                                       | Тема 2.Оценка качества продуктов                                                        | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника                             | Производственное<br>задание                                                                      | Практическ<br>ое занятие                                                 |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                      |            |           |           |             |                                       |                                                               |                                   |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| РО 3.2<br>Готовить<br>блюда<br>паназиатской<br>кухни. |                                                                                                                                                                                                      |            |           |           |             | по<br>практике                        |                                                               |                                   |
|                                                       | <b>КО 2 Объясняет и показывает технику подготовки продуктов для приготовления блюд паназиатской кухни; Использует приемы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд паназиатской кухни;</b> | <b>16</b>  | <b>4</b>  | <b>-</b>  | <b>-/12</b> |                                       |                                                               |                                   |
|                                                       | Тема 9. Способы кулинарной обработки продуктов.                                                                                                                                                      | 2          | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|                                                       | Тема 3. Способы кулинарной обработки продуктов                                                                                                                                                       | 6          | -         | -         | -/6         |                                       | практическая работа                                           | Практическое занятие              |
|                                                       | Тема 12. Способы тепловой обработки продуктов.                                                                                                                                                       | 2          | 2         | -         | -/-         | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|                                                       | Тема 4.Способы тепловой обработки продуктов                                                                                                                                                          | 6          | -         | -         | -/6         | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое занятие              |
|                                                       | <b>КО 3 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд азиатской кухни; Показывает технологию приготовления и подает блюда</b>                                                          | <b>176</b> | <b>26</b> | <b>60</b> | <b>-/90</b> |                                       |                                                               |                                   |

|                                                      |                                                                          |   |   |   |     |                                       |                                                                                   |                                   |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| РО 3.2<br>Готовить<br>блюда<br>панзиатской<br>кухни. | Тема 14. Первые горячие блюда Восточной Азии.                            | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|                                                      | Тема 5. Первые горячие блюда Восточной Азии                              | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|                                                      | Тема 3. Технология приготовления вторых горячих блюд Восточной Азии.     | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|                                                      | Тема 6. Технология приготовления вторых горячих блюд Восточной Азии      | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|                                                      | Тема 4. Десерты Восточной Азии – ассортимент и технология приготовления. | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие           |
|                                                      | Тема 7. Технология приготовления десертов Восточной Азии                 | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|                                                      | Тема 17. Первые горячие блюда Юго-Восточной Азии.                        | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение                        | Комбинированное занятие           |

|                                                       |                                                                                          |    |   |   |     |                                                    |                                                                                                  |                                            |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|-----|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| РО 3.2<br>Готовить<br>блюда<br>паназиятской<br>кухни. |                                                                                          |    |   |   |     |                                                    | самостоятельной<br>работы                                                                        |                                            |
|                                                       | Тема 8. Первые горячие блюда<br>Юго- Восточной Азии                                      | 6  | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                                                      | Практическ<br>ое задание                   |
|                                                       | Тема 5. Технология<br>приготовления вторых горячих<br>блюда Юго-Восточной Азии.          | 8  | 2 | 6 | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>заполнение таблицы,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие             |
|                                                       | Тема 9.Технология<br>приготовления вторых горячих<br>блюд Юго-Восточной кухни            | 6  | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                                                      | Практическ<br>ое задание                   |
|                                                       | Тема 6. Десерты стран Юго-<br>Восточной Азии – ассортимент,<br>технология приготовления. | 8  | 2 | 6 | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>заполнение таблицы,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | занятие<br>изучения<br>нового<br>материала |
|                                                       | Тема 10. Десерты стран Юго-<br>Восточной Азии.                                           | 6  | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                                                      | Практическ<br>ое задание                   |
|                                                       | Тема 20. Первые горячие блюда<br>стран Южной Азии.                                       | 2  | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>заполнение таблицы,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | занятие<br>изучения<br>нового<br>материала |
|                                                       | Тема 11. Первые горячие блюда<br>стран Южной Азии.                                       | 6- | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника                             | Производственное<br>задание                                                                      | Практическ<br>ое задание                   |

|  |                                                                           |   |   |   |     |                                       |                                                                                   |                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  |                                                                           |   |   |   |     | по<br>практике                        |                                                                                   |                         |
|  | Тема 7. Технология приготовления вторых горячих блюда стран Южной Азии.   | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие |
|  | Тема 12. Технология приготовления вторых горячих блюда стран Южной Азии   | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое задание    |
|  | Тема 8. Десерты стран Южной Азии – ассортимент, технология приготовления. | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие |
|  | Тема 13. Десерты стран Южной Азии – ассортимент, технология приготовления | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие    |
|  | Тема 9. Технология приготовления горячих блюда стран Центральной Азии.    | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие |
|  | Тема 14. Десерты стран Южной Азии – ассортимент, технология приготовления | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие    |

|  |  |                                                                                  |   |   |   |     |                                    |                                                       |                                                       |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  |  | Тема 15.Технология приготовления горячих блюда стран Центральной Азии            | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике    | Производственное задание                              | Практическое задание                                  |
|  |  | Тема 16.Технология приготовления горячих блюда стран Центральной Азии            | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике    | Производственное задание                              | Практическое задание                                  |
|  |  | Тема 10. Десерты стран Центральной Азии – ассортимент, технология приготовления. | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа | Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 17. Десерты стран Центральной Азии – ассортимент, технология приготовления. | 6 | - | - | -/6 |                                    | Производственное задание                              | Практическое занятие                                  |
|  |  | Тема 11. Технология приготовления горячих блюд стран Западной Азии.              | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа | Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 18. Технология приготовления горячих блюд стран Западной Азии.              | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике    | Производственное задание                              | Практическое занятие                                  |
|  |  | Тема 12. Десерты стран Западной Азии – ассортимент, технология приготовления.    | 8 | 2 | 6 | -/- | задания, тест, практическая работа | Заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления                      |

|   |                                             |                                                                                                     |           |          |          |            |                                       |                                                                                   |                                   |
|---|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|   |                                             |                                                                                                     |           |          |          |            |                                       |                                                                                   | изученного материала              |
|   |                                             | Тема 19 Десерты стран Западной Азии – ассортимент, технология приготовления                         | 6         | -        | -        | -/6        | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое занятие              |
|   |                                             | <b>КО 4. Умеет работать с технологической документацией; Рассчитывает продажную стоимость блюд.</b> | <b>10</b> | <b>4</b> | <b>-</b> | <b>-/6</b> |                                       |                                                                                   |                                   |
|   |                                             | Тема 34. Составление калькуляции блюд.                                                              | 2         | 2        | -        | -/-        | задания, самостоятельная работа       | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|   |                                             | Тема 34. Составление калькуляции блюд.                                                              | 2         | 2        | -        | -/-        | задания, самостоятельная работа       | Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала |
|   |                                             | Тема 20. Составление калькуляции блюд.                                                              | 6         | -        | -        | -/6        | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                                          | Практическое задание              |
| 3 | РО 3.3<br>Готовить блюда европейской кухни. | <b>КО 1. Знает и использует основы и особенности европейской кухни.</b>                             | <b>16</b> | <b>4</b> | <b>6</b> | <b>6</b>   |                                       |                                                                                   |                                   |
|   |                                             | Тема 1. Культурное понимание и уважение к традициям европейской кухни                               | 2         | 2        | -        | -/-        | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, самостоятельной работы                                | занятие изучения нового материала |

|  |                                             |                                                                                                                                                                                                    |    |   |    |     |                                       |                                                               |                                                       |
|--|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  |                                             | Тема 2. Разнообразие продуктов, специй и приправ европейской кухни .                                                                                                                               | 2  | 2 | -  | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  |                                             | Тема 1. Разнообразие продуктов, специй и приправ европейской кухни                                                                                                                                 | 6  | - | 6  | -/- | задания, тест, самостоятельная работа |                                                               | Занятие практикум                                     |
|  |                                             | Тема 1.Ознакомление с предприятием питания. Техника безопасности на предприятии и на рабочем месте Личная гигиена повара.                                                                          | 6  | - | -  | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | РО 3.3<br>Готовить блюда европейской кухни. | <b>КО 2 Объясняет и показывает технику подготовки продуктов для приготовления блюд паназиатской кухни; Использует приемы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд европейской кухни</b> | 22 | 4 | 12 | -/6 |                                       |                                                               |                                                       |
|  |                                             | Тема 3. Способы кулинарной обработки продуктов                                                                                                                                                     | 2  | 2 | -  | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  |                                             | Тема 2. Способы кулинарной обработки продуктов                                                                                                                                                     | 6  | - | 6  | -/- | Задание, тест, практическая работа    | выполнение практической работы                                | Занятие повторение и закрепления изученного материала |

|  |                                             |                                                                                                                                               |            |           |           |               |                                       |                                                               |                                                       |
|--|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|---------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  |                                             | Тема 4. Способы тепловой обработки продуктов                                                                                                  | 2          | 2         | -         | -/-           | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  |                                             | Тема.3 Способы тепловой обработки продуктов                                                                                                   | 6          | -         | 6         | -/-           | Задание, тест, практическая работа    | выполнение практической работы                                | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |                                             | Тема 2. Способы тепловой обработки продуктов                                                                                                  | 6          | -         | -         | -/6           | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое занятие                                  |
|  | РО 3.3<br>Готовить блюда европейской кухни. | <b>КО 3 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд европейской кухни; Показывает технологию приготовления и подает блюда</b> | <b>216</b> | <b>60</b> | <b>12</b> | <b>12/132</b> |                                       |                                                               |                                                       |
|  |                                             | Тема 5. Первые горячие блюда Английской кухни.                                                                                                | 2          | 2         | -         | -/-           | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  |                                             | Тема 6. Технология приготовления вторых горячих блюд Англии.                                                                                  | 2          | 2         | -         | -/-           | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  |                                             | Тема 7 Десерты Англии – ассортимент, технология приготовления                                                                                 | 2          | 2         | -         | -/-           | задания, тест, самостояте             | Конспектирование материала, выполнение                        | Занятие повторение и                                  |

|  |  |                                                                       |   |   |   |     |                                                    |                                                                           |                                                                          |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                       |   |   |   |     | льная<br>работа                                    | самостоятельной<br>работы                                                 | закреплени<br>я<br>изученного<br>материала                               |
|  |  | Тема 3. Приготовление блюд<br>Англии                                  | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 4. Приготовление блюд<br>Англии                                  | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 8. Первые горячие блюда<br>Болгарской кухни..                    | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | занятие<br>изучения<br>нового<br>материала                               |
|  |  | Тема 9. Технология<br>приготовления вторых горячих<br>блюда Болгарии. | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|  |  | Тема 10.Десерты Болгарии–<br>ассортимент, технология<br>приготовления | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|  |  | Тема 5 Приготовление блюд<br>Болгарии                                 | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |

|  |                                                                 |   |   |   |     |                                                               |                                                               |                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Тема 6. Приготовление блюд Болгарии                             | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике                               | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | Тема 11. Первые горячие блюда Венгерской кухни.                 | 2 | 2 | - | -/- | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  | Тема 12. Технология приготовления вторых горячих блюд Венгрии   | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа                         | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  | Тема 13 Десерты Венгрии – ассортимент, технология приготовления | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа                         | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  | Тема 7. Приготовление блюд Венгрии                              | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике                               | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | Тема 8. Приготовление блюд Венгрии                              | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике                               | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | Тема 14. Первые горячие блюда Греческой кухни.                  | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостояте                                     | Конспектирование материала, выполнение                        | занятие изучения                                      |

|  |  |                                                                       |   |   |   |     |                                       |                                                               |                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                       |   |   |   |     | льная<br>работа                       | самостоятельной<br>работы                                     | нового<br>материала                                   |
|  |  | Тема 15 Технология приготовления вторых горячих блюд Греции           | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  |  | Тема 16 Десерты Греции–ассортимент, технология приготовления          | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 9. Приготовление блюд Венгрии                                    | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  |  | Тема 10. Приготовление блюд Венгрии                                   | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  |  | Тема 17. Первые горячие блюда Еврейской кухни                         | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  |  | Тема 18. Технология приготовления вторых горячих блюд Еврейской кухни | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |

|  |                                                                        |   |   |   |     |                                       |                                                               |                                                       |
|--|------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Тема 19 Десерты Еврейской кухни– ассортимент, технология приготовления | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  | Тема 11.Приготовление блюд Еврейской кухни                             | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | Тема 12. Приготовление блюд Еврейской кухни                            | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  | Тема 20. Первые горячие блюда Испанской кухни                          | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  | Тема 21. Технология приготовления вторых горячих блюд Испанской кухни  | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  | Тема 22 Десерты Испании– ассортимент, технология приготовления         | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  | Тема 13. Приготовление блюд Испанской кухни                            | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника                   | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |

|  |  |                                                                     |   |   |   |     |                                                    |                                                                           |                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                     |   |   |   |     | по<br>практике                                     |                                                                           |                                                                          |
|  |  | Тема 14. Приготовление блюд<br>Испанской кухни                      | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 23. Первые горячие блюда<br>Итальянской кухни                  | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | занятие<br>изучения<br>нового<br>материала                               |
|  |  | Тема 24. Технология<br>приготовления вторых горячих<br>блюд Италии  | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбини ро<br>ванное<br>занятие                                          |
|  |  | Тема 25 Десерты Италии–<br>ассортимент, технология<br>приготовления | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|  |  | Тема 15.Приготовление блюд<br>Итальянской кухни                     | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 16.Приготовление блюд<br>Итальянской кухни                     | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 26. Первые горячие блюда<br>Немецкой кухни                     | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте                    | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение                              | занятие<br>изучения                                                      |

|  |  |                                                                         |   |   |   |     |                                                    |                                                                           |                                                                          |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                         |   |   |   |     | льная<br>работа                                    | самостоятельной<br>работы                                                 | нового<br>материала                                                      |
|  |  | Тема 27. Технология приготовления вторых горячих блюд Немецкой кухни    | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |
|  |  | Тема 28 Десерты– Немецкой кухни ассортимент, технология приготовления   | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|  |  | Тема 17. Приготовление блюд Немецкой кухни                              | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 18. Приготовление блюд Немецкой кухни                              | 6 | - | - | -/6 | Заполнение<br>дневника<br>по<br>практике           | Производственное<br>задание                                               | Практическ<br>ое задание                                                 |
|  |  | Тема 29. Первые горячие блюда Франции                                   | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | занятие<br>изучения<br>нового<br>материала                               |
|  |  | Тема 30. Технология приготовления вторых горячих блюд Французской кухни | 2 | 2 | - | -/- | задания,<br>тест,<br>самостояте<br>льная<br>работа | Конспектирование<br>материала,<br>выполнение<br>самостоятельной<br>работы | Комбиниро<br>ванное<br>занятие                                           |

|  |  |                                                                                |   |   |   |     |                                       |                                                               |                                                       |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  |  | Тема 31 Десерты Французской – кухни ассортимент, технология приготовления      | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 19. Приготовление блюд Французской кухни                                  | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  |  | Тема 20. Приготовление блюд Французской кухни                                  | 6 | - | - | -/6 | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание                                  |
|  |  | Тема 32. Первые горячие блюда Польской и Чешской кухни                         | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | занятие изучения нового материала                     |
|  |  | Тема 33. Технология приготовления вторых горячих блюд Польской и Чешской кухни | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Комбинированное занятие                               |
|  |  | Тема 34 Десерты Польской и Чешской–кухни ассортимент, технология приготовления | 2 | 2 | - | -/- | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления изученного материала |
|  |  | Тема 4. Приготовление блюд Европейской кухни                                   | 6 | - | 6 | -/- | самостоятельная работа                | выполнение самостоятельной работы                             | Занятие практикум                                     |

|  |                                             |                                                                                                     |    |   |    |      |                                       |                                                               |                                  |
|--|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  |                                             | Тема 5. Приготовление блюд Европейской кухни                                                        | 6  | - | 6  | -/-  | самостоятельная работа                | выполнение самостоятельной работы                             | Занятие практикум                |
|  |                                             | Тема 21 Приготовление блюд Польской кухни                                                           | 6  | - | -  | -/6  | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание             |
|  |                                             | Тема 22. Приготовление блюд Польской кухни                                                          | 6  | - | -  | -/6  | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание             |
|  |                                             | Тема 23. Приготовление блюд Чешской кухни                                                           | 6  | - | -  | -/6  | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание             |
|  |                                             | Тема 24. Приготовление блюд Чешской кухни                                                           | 6  | - | -  | -/6  | Заполнение дневника по практике       | Производственное задание                                      | Практическое задание             |
|  |                                             | Тема 1. Приготовление блюд Европейской кухни                                                        | 6  | - | -  | 6/-  | самостоятельная работа                | выполнение самостоятельной работы                             | Практическое задание             |
|  |                                             | Тема 2. Приготовление блюд Европейской кухни                                                        | 6  | - | -  | 6/-  | самостоятельная работа                | выполнение самостоятельной работы                             | Практическое задание             |
|  | РО 3.3<br>Готовить блюда европейской кухни. | <b>КО 4. Умеет работать с технологической документацией; Рассчитывает продажную стоимость блюд.</b> | 34 | 4 | 18 | 12/- |                                       |                                                               |                                  |
|  |                                             | Тема 35. Составление калькуляции блюд                                                               | 2  | 2 | -  | --   | задания, тест, самостоятельная работа | Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы | Занятие повторение и закрепления |

|  |  |                                                 |     |     |     |        |                               |                           |                                                                          |
|--|--|-------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                 |     |     |     |        |                               |                           | изученного материала                                                     |
|  |  | Тема 6. Составление калькуляции блюд            | 6   | -   | 6   | -/-    | самостояте<br>льная<br>работа | самостоятельная<br>работа | Занятие<br>практикум                                                     |
|  |  | Тема 36 Зачетное занятие                        | 2   | 2   | -   | -/-    | Задание<br>тесты              | Контрольная работа        | Занятие<br>повторение<br>и<br>закреплени<br>я<br>изученного<br>материала |
|  |  | Тема 7. Составление калькуляции блюд            | 6   | -   | 6   | -/-    | самостояте<br>льная<br>работа | самостоятельная<br>работа | Занятие<br>практикум                                                     |
|  |  | Тема 8.Рассчитывает продажную<br>стоимость блюд | 6   | -   | 6   | -/-    | самостояте<br>льная<br>работа | самостоятельная<br>работа | Занятие<br>практикум                                                     |
|  |  | Тема 3. Составление калькуляции<br>блюд         | 6   | -   | -   | 6/-    |                               | самостоятельная<br>работа | Практическ<br>ое занятие                                                 |
|  |  | Тема 4. Составление калькуляции<br>блюд         | 6   | -   | -   | 6/-    |                               | самостоятельная<br>работа | Практическ<br>ое занятие                                                 |
|  |  | Курсовой проект/работа (если запланировано)     | -   | -   | -   | -      | -                             | -                         | -                                                                        |
|  |  | Итого часов                                     | 792 | 192 | 168 | 24/408 | -                             | -                         | -                                                                        |

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

## Литература:

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