

**КГУ «Агротехнический колледж №7,
город Есиль, Есильский район»
управления образования Акмолинской области**
(наименование учебного заведения ТиПО)

Согласовано

Администратор ресторана «Сафари»
ИП «Васильева Н.А.»

(наименование предприятия-работодателя
по выбранной специальности)



Н.Васильева

«_____» 2019 г

Утверждаю

Директор КГУ «Агротехнический колледж № 7,
город Есиль, Есильский район»
управления образования Акмолинской области
(руководитель учебного заведения ТиПО)



Л.Клименко

«_____» 2019 г

**Рабочая
учебная программа**

по специальности 0508000 "Организация питания"

квалификации: 050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

050804 2 «Официант»

2019 г.

(год разработки)

«Структура модульной учебной программы»

Код профессиональных квалификации/ компетенций	Учебные модули (наименование разделов и тем по модулям)	Модульные единицы (формируемые компетенции)	Объем учебного времени (час)
Базовые модули			
БМ 01 «Развитие и совершенствование физических качеств»	Физическая культура 2 курс -80		152 часа
	1. Введение в предмет физическое воспитание. Техника безопасности на занятиях физического воспитания. 2. Здоровье и здоровый образ жизни.	Понимает основы и правила здорового образа жизни. Соблюдает культуру здорового образа жизни в повседневной жизни. Выполняет правила техники безопасности	2
	1. Режим двигательной активности 2. Профессионально - прикладная психофизическая подготовка		2
	Спортивные игры		48
	Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры, судейство. Техника игры в защите: перемещение, защитная стойка, передвижение спиной вперед. Учебная игра по заданию 2*2.	Соблюдает правила командных спортивных игр. Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений. Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре.	2
	Совершенствование техники перемещения (приставной шаг, остановка, повороты, ускорения). Штрафной бросок двумя руками от груди с места, с близкого и среднего расстояния. Учебная игра по заданию 3*3.	Выполняет контрольные нормативы предусмотренные программой.	2
	Совершенствование техники ведения мяча дальней рукой от защитника, восьмеркой. Учебная игра по заданию 4*4.		2
	Совершенствование техники ведения мяча дальней рукой от защитника, вокруг трехсекундной зоны. Учебная игра по заданию 5*5.		2
	Зачет: Ведение мяча восьмеркой на время. Ведение вокруг трехсекундной зоны правой рукой и бросок по кольцу. Учебная игра по заданию 5*5.		2
	Совершенствование техники ведения мяча дальней рукой от защитника, ведение мяча и бросок остановкой. Учебная игра по заданию 5*5.		2
	Зачет: Ведение мяча и бросок в кольцо. Совершенствование техники броска по корзине (с места, в прыжке). Учебная игра по заданию 5*5.		2

Зачет: штрафные броски баскетбольного мяча в кольцо. Совершенствование упражнений на владение мячом (ловля и передача, ведение мяча, броски). Учебная игра по заданию 5*5.	2
Обучение и совершенствование техники игры в защите (лично, лично-командное). Учебная игра по заданию 5*5.	2
Обучение и совершенствование техники игры в нападении. Учебная игра по заданию 5*5.	2
Обучение и совершенствование техники перехода из защиты в нападение и обратно. Учебная игра по заданию 5*5.	2
Обучение и совершенствование техники перехода из защиты в нападение и обратно. Учебная игра по заданию 5*5.	2
Техника безопасности на занятиях по волейболу. Основные правила, судейство. Стойка волейболиста, передача мяча сверху, снизу.	2
Обучение и совершенствование техник передачи, приема мяча в парах, тройках, через сетку, подача мяча (прямая сверху). Учебная игра по заданию.	2
Обучение и совершенствование техник передачи, приема мяча в парах, тройках, через сетку, подача мяча (прямая сверху). Учебная игра по заданию.	2
Зачет: Передача мяча двумя руками над собой. Совершенствование приема, передачи мяча снизу двумя руками, подача. Учебная игра по заданию.	2
Совершенствование основных способов подачи мяча (верхняя прямая, нижняя боковая). Учебная игра по заданию. Зачет: Подача.	2
Обучение и совершенствование атакующего удара, блокирование мяча, подбор. Учебная игра по заданию	2
Совершенствование атакующего удара, блокирование мяча, подбор. Учебная игра по заданию	2
Зачет: Атакующий удар через сетку, прыжки вверх с элементом блока над сеткой. Учебная игра по заданию.	2
Совершенствование технико-тактических действий в защите углом назад. Учебная игра по заданию.	2
Совершенствование технико-тактических действий в атаке углом вперед. Учебная игра по заданию.	2
Совершенствование технико-тактических действий при переходе	2

из защиты в нападение и обратно. Учебная игра по заданию.		
Зачет: челночный бег 3*10 м. Учебная игра по заданию.		2
Национальные, настольные виды спорта		4
Совершенствование навыков игры «Тогызкумалак». Игра по заданию.	Совершенствует физические качества и психофизиологические способности, соблюдает правила игры, владеет техникой, применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре.	2
Совершенствование навыков игры «бес асык» (Д), «асык ату» (Ю). Игра по заданию.		2
Футзал		8
Совершенствование ударов по не подвижному, катящемуся мячу, передача мяча: стоя в движении, обводка с мячом защитников. Удары по воротам с расстояния 7 метров. Игра по заданию.	Соблюдает правила командных спортивных игр. Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений. Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре. Выполняет контрольные нормативы предусмотренные программой.	2
Совершенствование технико-тактических действий в защите и нападении, стандартов. Учебная игра по заданию.		2
Совершенствование технико-тактических действий в защите и нападении, стандартов. Учебная игра по заданию.		2
Зачет: Удары по мячу ногой в ворота с расстояния 7 м; Удары по мячу ногой в ворота с угла 45 гр; обводка 5 игроков правой и левой ногой расстояние 10 м; набивание мяча одной ногой (жонглирование). Учебная игра по заданию.		2
Профессиональная прикладная физическая подготовка		6
Круговая тренировка. Упражнения на расслабление	Выполняет упражнения, требующие значительных физических усилий и выносливости, осознает анатомические особенности своего организма, выполняет упражнения для укрепления и релаксации мышц.	2
Комплекс упражнений по общей выносливости.		2
Упражнения на снарядах и тренажерах.		2
Президентские тесты		6
Бег 100 м, прыжки в длину с места. Футбол.	Выполняет нормативы согласно Приказа Министра культуры и спорта Республики Казахстан от 21 ноября 2014 года № 103 «Об утверждении Правил проведения тестов Первого Президента Республики Казахстан	2
Метание гранаты 500/700 гр, бег 2000/3000 м.		2
Стрельба из пневматической винтовки, мишень №8		2
3 курс		66 часов + 6(экзамен)
Легкая атлетика		10
Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой совершенствования техники бег на	Выполняет упражнения	2

короткие дистанции-100 м. Специальные упражнения бегуна. Футбол.	действия, требующих значительных физических усилий и выносливости, осознает анатомические особенности своего организма, выполняет контрольные нормативы, предусмотренные программой.	
Зачет: бега на 100 м. Совершенствование техники метания гранаты 500/700 гр. Баскетбол.		2
Зачет : Метание гранаты 500/700 гр.. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега, с места Зачет: прыжок в длину с места. Совершенствование техники бега на длинные дистанции-2000/3000 м.		2
Зачет: прыжок в длину с разбега, Совершенствование техники бега на длинные дистанции-2000/3000 м.		2
Зачет: бег на дистанции 2000/3000 м. Футбол.		2
Гимнастика		8
1.Основные виды и разновидности гимнастики. Строевые упражнения (перестроения, повороты, гимнастические перестроения на месте и в движении.) 2.Комплекс упражнений утренней гимнастики. Акробатические упражнения, кувырки: вперед- из упора присев, из стойки ноги врозь, с шага. «Дабл- датч»	Выполняет упражнения требующих значительных физических усилий и выносливости. Выполняет упражнения для укрепления и релаксации мышц. Выполняет комплексы упражнений для укрепления и релаксации мышц Выбирает упражнения для определенной группы мышц. Выполняет контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.	2
Зачет «Дабл- датч». Совершенствование стойки на лопотках, голове и руках. Совершенствование поднимания туловища из положения, лежа на спине, руки за головой (Д), (раз/мин).Подтягивание (М)		2
Зачет: подтягивание (Ю),поднимание туловища из положения лежа, руки за головой (Д). Совершенствование акробатических упражнений.		2
Совершенствование сгибания рук в упоре ноги на скамейке (Ю), сгибание и разгибание рук в упоре лежа на скамейке (Д). Зачет: Акробатическая комбинация		2
Спортивные игры		20
Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры, судейство. Техника игры в защите: перемещение, защитная стойка, передвижение спиной вперед. Учебная игра по заданию 2*2.	Соблюдает правила командных спортивных игр. Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений. Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические	2
Зачет: Ведение мяча восьмеркой на время. Ведение вокруг трехсекундной зоны разной рукой и бросок по кольцу. Учебная игра по заданию 5*5.		2

Зачет: Ведение мяча и бросок в кольцо. Совершенствование техники броска по корзине (с места, в прыжке). Учебная игра по заданию 5*5.	задачи в учебной игре. Выполняет контрольные нормативы предусмотренные программой.	2
Зачет: Ведение мяча и бросок в кольцо. Совершенствование техники броска по корзине (с места, в прыжке). Учебная игра по заданию 5*5.		2
Обучение и совершенствование техники перехода из защиты в нападение и обратно. Учебная игра по заданию 5*5.		2
Техника безопасности на занятиях по волейболу. Основные правила, судейство. Стойка волейболиста, передача мяча сверху, снизу.		2
Зачет: Передача мяча двумя руками над собой, предплечьем с низу. Совершенствование приема, передачи мяча снизу двумя руками, подача. Учебная игра по заданию.		2
Совершенствование основных способов подачи мяча (верхняя прямая, нижняя боковая), атакующего удара через сетку, блокирование. Зачет: Подача. Учебная игра по заданию.		2
Зачет: Атакующий удар через сетку, прыжки вверх с элементом блока над сеткой. Учебная игра по заданию.		2
Зачет: челночный бег 3*10 м. Учебная игра по заданию.		2
Лыжные гонки		6
Совершенствование техники классического бега на лыжах.	Выполняет упражнения, требующие значительных физических усилий и выносливости, осознает анатомические особенности своего организма, выполняет контрольные нормативы предусмотренные программой.	2
Совершенствование техники современного стиля бега на лыжах.		2
Зачет: гонки на лыжах (ю)-5 км, (д)-3 км.		2
Национальные, настольные виды спорта		4
Совершенствование навыков игры «Тогызкумалак». Игра по заданию.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности, соблюдает правила игры, владеет техникой, применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре	2
Совершенствование навыков игры «бес асык» (Д), «асык ату» (Ю). Игра по заданию.		2
Футзал		6
Совершенствование ударов по не подвижному, катящемуся мячу, передача мяча: стоя в движении, обводка с мячом защитников. Удары по воротам с расстояния 7 метров.	Соблюдает правила командных спортивных игр. Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений.	2

	Игра по заданию.	Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре.	
	Совершенствование технико-тактических действий в защите и нападении, стандартов. Учебная игра по заданию.	Выполняет контрольные нормативы предусмотренные программой.	2
	Зачет: Удары по мячу ногой в ворота с расстояния 7 м; Удары по мячу ногой в ворота с угла 45 гр; обводка 5 игроков правой и левой ногой расстояние 10 м; набивание мяча одной ногой (жонглирование). Учебная игра по заданию.		2
	Профессиональная прикладная физическая подготовка		6
	Круговая тренировка. Упражнения на расслабление		2
	Комплекс упражнений по общей выносливости.		2
	Упражнения на снарядах и тренажерах.		2
	Президентские тесты		6
	Бег 100 м, прыжки в длину с места. Футбол.	Выполняет нормативы согласно Приказа Министра культуры и спорта Республики Казахстан от 21 ноября 2014 года № 103 «Об утверждении Правил проведения тестов Первого Президента Республики Казахстан	2
	Метание гранаты 500/700 гр, бег 2000/3000 м.		2
	Стрельба из пневматической винтовки, мишень №8		2
	экзамен		6

«Структура модульной учебной программы»

Код профессиональных квалификаций/ компетенций	Учебные модули (наименование разделов и тем по модулям)	Модульные единицы (формируемые компетенции)	Объем учебного времени (час)
050801 2 "Повар"	ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению»	Выделять контрольные критические точки в процессе приготовления пищи и анализировать возникающие в них риски, ведущие к снижению качества готовой продукции	44 часа
	ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	270 часов
	ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	496 часов
	ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	398 часов
Всего часов:			1208
050802 2 "Кондитер"	ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»	Подготавливать сырье и замешивать тесто	72 часа
	ПМ 06 «Разделка теста, формование изделий из теста»	Разделять тесто, формовать изделия	150 часов
	ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	162 часа
	ПМ 08 «Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки»	Готовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	60 часов
	ПМ 09 «Оформление мучных кондитерских изделий»	Оформлять мучные кондитерские изделия	204 часа
Всего часов:			648
050804 2 "Официант"	ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»	Обслуживать посетителей в соответствии со стандартами предприятия	90 часов
	ПМ 11 «Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	96 часов
	ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»	Уметь подготовить обеденный зал к обслуживанию	138 часов
	ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»	Уметь подготовить банкетный зал и обслуживать банкеты	138 часов
	ПМ 14 «Обслуживание посетителей»	Обслуживать гостей предприятия питания	150 часов
Всего часов:			612
ИТОГО: (Объем учебного времени, на выполнения учебных модулей)			2468

«Количество учебного времени в часах»

Код модуля	Название модулей	Лекции	Самостоятельная работа	Лабораторно - практические занятия	Производственное обучение/ профессиональная практика
050801 2 "Повар"					
ПМ 01	«Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению»	44			
ПМ 02	«Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»	72		46	152
ПМ 03	«Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»	148		108	240
ПМ 04	«Оформление и реализация готовой продукции»	88		90	220
050802 2 "Кондитер"					
ПМ 05	«Подготовка сырья и замес теста»	44		10	18
ПМ 06	«Разделка теста, формование изделий из теста»	24		30	96
ПМ 07	«Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»	32		28	102
ПМ 08	«Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки»	36		24	
ПМ 09	«Оформление мучных кондитерских изделий»	36		24	144
050804 2 "Официант"					
ПМ 10	«Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»	36		12	42
ПМ 11	«Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»	34		20	42
ПМ 12	«Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»	26		28	84
ПМ 13	«Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»	26		28	84
ПМ 14	«Обслуживание посетителей»	50		28	72

«Оформление структуры и описание содержание модульных программ»

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 «Повар»

0508022 «Кондитер»

0508042 «Официант»

Наименование модулей с указанием квалификации /компетенции Код компетенции/ квалификации) (Коды из ГК – Классификатора ТиПО)	Наименование разделов и тем по учебным модулям (обще профессиональных и специальных дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики)	Формируемая компетенция/ результаты обучения (модульные единицы) (Знания, Умения, Навыки Быть компетентным)	Объем учебного времени в часах/ кредитах
Технология приготовления пищи – 22 часа			
050801 2 "Повар" ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению»	Раздел «Общая характеристика кулинарной продукции»		6 часов
	Услуги предприятий общественного питания	Характеризует основные типы предприятий питания. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся на предприятиях питания.	2 часа
	Основные группы продуктов питания	Характеризует основные группы продуктов питания, используемые для приготовления кулинарных блюд.	2 часа
	Виды кулинарной продукции	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров с учетом приготовления различных видов кулинарной продукции	2 часа
	Раздел «Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания»		8 часов
	Технологический процесс на ПОП	На основе рецептуры строит технологические схемы, выделяет этапы первичной обработки сырья и тепловой обработки продуктов.	2 часа
	Кулинарная обработка пищевых продуктов	На основе рецептуры строит технологические схемы, выделяет этапы первичной обработки сырья и тепловой обработки продуктов	2 часа
	Хранение кулинарной продукции	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе хранения продовольственных товаров	2 часа
	Организация потребления кулинарной продукции	Характеризует физические, химические и биологические риски на этапе реализации кулинарной продукции	2 часа
	Раздел «Процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции»		2 часа
	Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке	Характеризует биологические, химические и физические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке	2 часа
	Раздел «Способы тепловой обработки»		6 часов
	Основные способы тепловой обработки	Характеризует основные способы тепловой обработки пищевых продуктов	2 часа
	Вспомогательные и комбинированные способы	Характеризует вспомогательные и комбинированные способы пищевых продуктов	2 часа
	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе тепловой обработки пищевых продуктов	2 часа
Экономика предприятий питания -12 часов			

Понятие спроса и предложения. Спрос на продукцию и услуги общественного питания	Раскрывает понятие о спросе и предложении в рыночной экономике . Характеризует спрос на продукцию и услуги общественного питания	2 часа
Понятие предприятия. Типы предприятий питания	Характеризует основные типы предприятий питания.	2 часа
Основные и оборотные фонды предприятия питания	Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания. Умеет анализировать показатели эффективности использования оборотных средств, товарных, трудовых и финансовых ресурсов торговых объектов общественного питания	2 часа
Состав и структура товарооборота предприятия питания	Знает сущность, состав, структуру, характеристику и анализ товарооборота и производственной программы.	2 часа
Планирование производственной программы и товарооборота на предприятиях питания	Умеет планировать производственную программу и товарооборот на предприятиях питания.	2 часа
Издержки предприятия и себестоимость продукции	Определяет издержки производства. Знает факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Умеет анализировать издержки производства и обращения.	2 часа
Охрана труда - 2 часа		
Раздел «Организация охраны труда на ПОП»		2 часа
Основные законодательные положения и организация охраны труда	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.	2 часа
Организация производства на ПОП - 2 часа		
Раздел «Типы предприятий общественного питания»		2 часа
Классификация предприятий питания	Характеризует основные типы предприятий питания.	2 часа
Физиология питания, санитария и гигиена на ПОП - 6 часов		
Раздел «Санитарно – гигиенические требования к пищевой продукции»		6 часов
Санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе первичной обработки сырья	2 часа
Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе тепловой обработки пищевых продуктов	2 часа

	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	Характеризует санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2 часа
ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»	Технология приготовления пищи – 72 часа		
	Раздел «Обработка овощей и грибов»		10 часов
	Обработка овощей. Формы нарезки овощей	Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей. Раскрывает порядок первичной обработки овощей. Различает виды простой и сложной нарезки овощей.	2 часа
	Порядок обработки солено-квашеных мороженных и сушеных овощей	Определяет порядок обработки солено-квашенных, мороженных и сушеных овощей	2 часа
	Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов	Классифицирует полуфабрикаты из овощей в зависимости от вида. Раскрывает порядок первичной обработки грибов	2 часа
	Лабораторная работа «Первичная обработка овощей»	Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	2 часа
	Лабораторная работа «Формы нарезки овощей»	Выполнять различные виды нарезки овощей	2 часа
	Раздел «Обработка рыбы»		24 часа
	Химический состав рыбы	Оценивает пищевую ценность рыбы, химический состав, показатели доброкачественности.	2 часа
	Виды рыб.	Классифицирует рыбу по видам	2 часа
	Обработка рыбы	Различает способы обработки различных видов рыбы	2 часа
	Лабораторная работа «Обработка рыбы»	Размораживает и потрошит рыбу различных видов, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	2 часа
	Полуфабрикаты из рыбы	Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей	2 часа
	Приготовление котлетной массы из рыбы	Рассказывает о технологии приготовления котлетной массы из рыбы, соблюдая санитарно - гигиенические требования	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»	Приготавливает полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	2 часа
	Приготовление кнельной массы из рыбы	Приготавливает кнельную массу из рыбы, соблюдая санитарно - гигиенические требования	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление кнельной массы»	Приготавливает полуфабрикаты из рыбной кнельной массы	2 часа

Обработка нерыбных продуктов моря	Различает способы обработки нерыбных продуктов моря	2 часа
Лабораторная работа «Обработка нерыбных продуктов моря»	Выполняет обработку нерыбных продуктов моря	2 часа
Раздел «Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи»		38 часов
Обработка мяса	Раскрывает способы обработки различных видов мяса. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота	2 часа
Лабораторная работа «Первичная обработка мяса»	Размораживает мясо различных видов животных, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	2 часа
Виды мяса	Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса	2 часа
Полуфабрикаты из говядины	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из говядины»	Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты	2 часа
Полуфабрикаты из баранины и свинины	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины»	Приготавливает полуфабрикаты из баранины и свинины	2 часа
Приготовление рубленой массы	Характеризует технологию приготовления рубленой массы	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы»	Приготавливает полуфабрикаты из рубленой массы	2 часа
Приготовление котлетной массы	Характеризует приготовление котлетной массы из мяса, соблюдая санитарно - гигиенические требования	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы»	Приготавливает полуфабрикаты из котлетной массы	2 часа
Обработка субпродуктов	Раскрывает особенности обработки субпродуктов	2 часа
Лабораторная работа «Первичная обработка субпродуктов»	Размораживает субпродукты различных видов животных, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	2 часа
Обработка птицы.	Оценивает пищевую ценность птицы, химический состав, показатели доброкачественности	2 часа
Лабораторная работа «Обработка птицы»	Размораживает мясо птицы, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	2 часа
Полуфабрикаты из птицы	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	2 часа

	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из птицы»	Приготавливает полуфабрикаты из птицы	2 часа
	Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы	Характеризует приготовление котлетной и кнельной массы из птицы, соблюдая санитарно - гигиенические требования	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление котлетной массы из птицы»	Приготавливает полуфабрикаты из котлетной массы птицы	2 часа
Товароведение пищевых продуктов – 20 часов			
Раздел «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»			8 часов
Классификация основных групп овощей	Классифицирует овощи по видам		2 часа
Химический состав и пищевая ценность свежих овощей	Оценивает пищевую ценность и химический состав овощей		2 часа
Продукты переработки овощей, плодов, грибов	Характеризует продукты переработки овощей, плодов и грибов		2 часа
Лабораторная работа «Органолептическая оценка свежих овощей»	Раскрывает органолептическую оценку качества свежих овощей		2 часа
Раздел «Рыба и мясо»			12 часов
Химический состав и пищевая ценность рыбы	Оценивает пищевую ценность рыбы, химический состав, показатели доброкачественности		2 часа
Основные семейства промысловых рыб	Характеризует основные семейства промысловых рыб		2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка рыбы»	Раскрывает органолептическую оценку качества рыбы		2 часа
Ткани мяса	Характеризует ткани мяса		2 часа
Химический состав и пищевая ценность мяса	Оценивает пищевую ценность мяса, химический состав, показатели доброкачественности		2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка мяса»	Раскрывает органолептическую оценку качества мяса		2 часа
Оборудование предприятий питания – 14 часов			
Раздел «Машины для обработки овощей»			8 часов
Картофелечистки непрерывного действия	Раскрывает устройство, принцип работы картофелечисток непрерывного действия		2 часа
Картофелечистки периодического действия	Раскрывает устройство, принцип работы картофелечисток непрерывного действия		2 часа
Овощерезательные машины и механизмы	Раскрывает устройство, принцип работы овощерезательных машин и механизмов		2 часа
Лабораторная работа «Правила ТБ при работе с овощерезательными механизмами»	Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности		2 часа
Раздел «Машины для обработки мяса и рыбы»			6 часов
Мясорубки	Раскрывает устройство, принцип работы электромясорубок		2 часа

Лабораторная работа «Правила ТБ при работе с электромясорубками»	Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности	2 часа
Рыбоочистительные машины	Раскрывает устройство, принцип работы рыбоочистительных машин	2 часа
Организация производства предприятий питания – 12 часов		
Раздел «Производство, как основная часть экономики»		12 часов
Требования к производственным помещениям и организации рабочих мест	Характеризует особенности организации рабочих мест в производственных цехах и требования к ним	2 часа
Лабораторная работа «Правила ТБ в производственных цехах»	Организует рабочее место в производственном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	2 часа
Организация работы в овощном цехе	Характеризует особенности организации овощного цеха; правила эксплуатации и технику безопасности при работе с механическим оборудованием	2 часа
Лабораторная работа «Правила ТБ в овощном цехе»	Организует рабочее место в овощном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	2 часа
Организация работы в мясном цехе	Характеризует особенности организации мясного цеха; правила эксплуатации и технику безопасности при работе с механическим оборудованием	2 часа
Организация работы в рыбном цехе	Характеризует особенности организации рыбного цеха; правила эксплуатации и технику безопасности при работе с механическим оборудованием	2 часа
Производственное обучение-50 часов		
Обработка овощей. Формы нарезки овощей	Выполнения первичной кулинарной обработки рыбы. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав рыбы, рациональные методы обработки овощей. При изучении модуля обучающиеся должны: уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов	6 часов
Приготовление полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов		6 часов
Приготовление полуфабрикатов из рыбы		6 часов
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы		6 часов
Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины		6 часов
Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы		6 часов
Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи		6 часов
Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы		6 часов

	Экскурсия на производство		2 часа
	Учебно - ознакомительная практика -72 часа		
	Приготовление полуфабрикатов из овощей	умеют организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполняют операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдают форму и нарезку полуфабрикатов и нормы отходов и выхода полуфабрикатов	12 часов
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		18 часов
	Приготовление полуфабрикатов из мяса		24 часа
	Приготовление полуфабрикатов из птицы		18 часов
	Технологическая практика -30 часов		
	Приготовление полуфабрикатов из овощей	Умеет организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполняет операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдает форму и нарезку полуфабрикатов и нормы отходов и выхода полуфабрикатов	6 часов
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		6 часов
	Приготовление полуфабрикатов из мяса		12 часов
	Приготовление полуфабрикатов из птицы		6 часов
ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»	Технология приготовления пищи – 74 часа		
	Раздел «Приготовление супов»		18 часов
	Приготовление щей и борщей	Характеризует рецептуру, технологию приготовления щей и борщей, качественную оценку и способ подачи	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление щей»	Готовит щи. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление борщей»	Готовит борщи. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
	Приготовление рассольников и солянок	Характеризует рецептуру, технологию приготовления рассольников и солянок, качественную оценку и способ подачи	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление рассольников»	Готовит рассольники. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление солянок»	Готовит солянки. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
	Приготовление овощных и картофельных супов	Характеризует рецептуру, технологию приготовления овощных и картофельных супов, качественную оценку и способ подачи	2 часа
	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми. Молочные супы	Характеризует рецептуру, технологию приготовления супов с макаронными изделиями, крупами и бобовыми, молочных супов, качественную оценку и способ подачи	
	Приготовление холодных супов и супов	Характеризует рецептуру, технологию	

из концентратов. Сладкие супы	приготовления холодных и сладких супов, супов из концентратов, качественную оценку и способ подачи	
Лабораторная работа «Приготовление супов с макаронными изделиями и крупами»	Готовит супы с макаронными изделиями и крупами. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
Раздел «Приготовление соусов»		10 часов
Классификация соусов	Характеризует классификацию соусов и их особенности	
Соусы на мясном бульоне	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.	2 часа
Соусы на рыбном бульоне	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.	2 часа
Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов	Характеризует рецептуру, технологию приготовления грибных, молочных и сметанных соусов, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Яично-масляные соусы	Характеризует рецептуру, технологию приготовления яично - масляных соусов, качественную оценку и способ подачи	
Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Соусы сладкие	Характеризует рецептуру, технологию приготовления соусов на растительном масле и уксусе, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление соусов»	Готовит соусы. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
Раздел «Блюда и гарниры из овощей»		14 часов
Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из отварных и жареных овощей»	Готовит блюда и гарниры из отварных и жареных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
Блюда и гарниры из тушеных овощей.	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из тушеных овощей»	Готовит блюда и гарниры из тушеных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из запеченных и фаршированных овощей, качественную оценку и способ подачи	2 часа

Лабораторная работа «Приготовление блюд из запеченных овощей»	Готовит блюда из запеченных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из фаршированных овощей»	Готовит блюда и гарниры из фаршированных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	2 часа
Раздел «Рыбные горячие блюда»		10 часов
Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы	Понимает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов. Соблюдает температуру и время тепловой обработки рыбы при варке, припускании, жарке. Характеризует процессы, ведущие к изменению физико-химических свойств продуктов.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из жареной рыбы»	Готовит блюда из жареной рыбы и гарниры к ним. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности Соблюдает соотношение жира и продукта при жаренье рыбы.	2 часа
Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из запеченной рыбы и блюд из рыбной котлетной массы, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»	Готовит блюда из рыбной котлетной массы. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Блюда из нерыбных морепродуктов	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из нерыбных продуктов моря, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Раздел «Мясные горячие блюда»		18 часов
Блюда из отварного мяса	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из отварного мяса, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Блюда из мяса жареного крупным куском	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из мяса жареного крупным куском, качественную оценку и способ подачи	
Блюда из мяса жареного натуральными порционными кусками	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из мяса жареного натуральными порционными кусками, качественную оценку и способ подачи	
Блюда из мяса жареного на открытом огне	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из мяса жареного на открытом огне, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Блюда из мяса жареного панированными порционными кусками	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из мяса жареного панированными порционными кусками,	

		качественную оценку и способ подачи	
Блюда из тушеного мяса крупным куском		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из тушеного мяса крупным куском, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Блюда из мяса тушеного порционными и мелкими кусками		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из мяса тушеного порционными и мелкими кусками, качественную оценку и способ подачи	
Лабораторная работа «Приготовление блюд из тушеного мяса»		Готовит блюда из тушеного мяса. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Блюда из запеченного мяса		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из запеченного мяса, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Блюда из рубленого мяса		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из рубленого мяса, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из рубленой массы»		Готовит блюда из рубленой массы. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Блюда из котлетной массы		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из котлетной массы, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление блюд из котлетной массы»		Готовит блюда из котлетной массы. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Раздел «Горячие блюда из птицы»			4 часа
Блюда из вареной птицы		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из вареной птицы, качественную оценку и способ подачи	2 часа
Блюда из жареной птицы		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из жареной птицы, качественную оценку и способ подачи	
Блюда из филе птицы		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из филе птицы, качественную оценку и способ подачи	
Блюда из тушеной птицы		Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из тушеной птицы, качественную оценку и способ подачи	
Лабораторная работа «Приготовление блюд из птицы»		Готовит блюда из птицы. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Организация производства на предприятиях питания - 32 часа			
Раздел «Производство, как основная часть экономики»			16 часов
Классификация предприятий общественного питания		Различает основные типы предприятий питания.	2 часа
Производственная инфраструктура и ее		Анализирует производственный цикл, осуществляющийся в предприятиях	2 часа

характеристики	питания.	
Состав функциональных групп помещений	Характеризует состав функциональных групп помещений	2 часа
Требования к производственным помещениям и организации рабочих мест	Анализирует производственный цикл, осуществляющийся в предприятиях питания	2 часа
Организация работы в горячем цехе	Анализирует работу горячего цеха и требования к ним	2 часа
Лабораторная работа «Организация работы горячего цеха»	Выделяет контрольные критические точки в процессе приготовления пищи.	2 часа
Организация работы раздаточных	Анализирует работу раздаточных и требования к ним	2 часа
Лабораторная работа «Организация работы раздаточных»	Характеризует кулинарную продукцию, выполняет мероприятия направленные на улучшение качества готовой продукции.	2 часа
Раздел «Организация снабжения на ПП»		8 часов
Виды и задачи снабжения. Требования к продовольственному снабжению	Характеризует виды и задачи снабжения, требования к продовольственному снабжению	2 часа
Лабораторная работа «Требования к продовольственному снабжению»	Выполняет основные законодательные и правовые акты в сфере продовольственного снабжения; сознает последствия нарушения, санитарных правил и норм	2 часа
Источники продовольственного снабжения. Поставщики	Раскрывает источники снабжения	2 часа
Лабораторная работа «Поставщики ПОП»	Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия	2 часа
Раздел «Оперативное планирование и нормативно-технологическая документация»		8 часов
Виды меню на ПП	Характеризует виды меню на ПП	2 часа
Лабораторная работа «Составление меню на ПП»	Составляет меню для предприятий питания	2 часа
Нормативно-технологическая документация ПП. Работа со сборником рецептов	Знакомиться с нормативно - технологической документацией ПП. Выделяет основные разделы сборника рецептов	2 часа
Лабораторная работа «Работа со сборником рецептов»	Описывает основные разделы сборника рецептов	2 часа
Товароведение пищевых продуктов – 32 часа		
Раздел «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»		10 часов
Классификация основных групп овощей	Классифицирует овощи по видам.	2 часа
Лабораторная работа «Качественная	Дает качественную оценку свежим	2 часа

оценка овощей»	овощам	
Химический состав и пищевая ценность свежих овощей	Оценивает пищевую ценность и химический состав овощей	2 часа
Продукты переработки овощей, плодов, грибов	Характеризует продукты переработки овощей, плодов и грибов	2 часа
Лабораторная работа «Продукты переработки свежих овощей»	Характеризует продукты переработки свежих овощей	2 часа
Раздел «Рыба и рыбные продукты»		12 часов
Рыбные консервы.	Классифицирует рыбные консервы по видам в зависимости	2 часа
Лабораторная работа «Виды рыбных консервов»	Дает качественную оценку рыбным консервам и оценивает различные виды рыбных консервов	2 часа
Пресервы. Икра.	Оценивает пищевую ценность и химический состав пресервов и икры	2 часа
Балычные изделия	Оценивает пищевую ценность и химический состав балычных изделий	2 часа
Нерыбные продукты моря	Оценивает пищевую ценность и химический состав нерыбных продуктов моря	2 часа
Лабораторная работа «Нерыбные продукты моря»	Дает качественную оценку нерыбным продуктам моря	2 часа
Раздел «Мясо и мясные продукты»		10 часов
Характеристика мяса по термическому состоянию	Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота	2 часа
Мясные субпродукты	Классифицирует субпродукты по видам, оценивает их пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса.	2 часа
Лабораторная работа «Мясные субпродукты»	Характеризует качественную оценку мясных субпродуктов.	2 часа
Колбасные изделия	Классифицирует колбасные изделия по видам, оценивает их пищевую ценность, показатели доброкачественности колбасных изделий.	2 часа
Лабораторная работа «Колбасные изделия»	Характеризует качественную оценку колбасных изделий	2 часа
Оборудование предприятий питания – 28 часов		
Раздел «Тепловое оборудование»		2 часа
Классификация теплового оборудования	Раскрывает классификацию теплового оборудования	2 часа

Раздел «Варочное оборудование»		4 часа
Электрические пищеварочные котлы	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электрических пищеварочных котлов	2 часа
Пароварочные аппараты	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации пароварочных аппаратов, пароконвектоматов	2 часа
Раздел «Жарочно-пекарное оборудование»		14 часов
Сковороды	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электросковород	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе электросковородами»	Определять исправность электросковороды, выбирать оптимальный режим при работе с электросковородой; работать в команде	2 часа
Фритюрницы	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электрофритюрниц	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе электрофритюрницами»	Поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице;	2 часа
Электрогрили	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электрогрилей	2 часа
Жарочные и пекарные шкафы	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации жарочных и пекарных шкафов	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе с жарочными и пекарными шкафами»	Определять исправность жарочных и пекарных шкафов, выбирать оптимальный режим при работе с жарочными и пекарными шкафами; работать в команде	2 часа
Раздел «Варочно-жарочное оборудование»		6 часов
Плиты электрические	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электрических плит	2 часа
Плиты газовые	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации газовых плит	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе электрическими и газовыми плитами»	Определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с электроплитой и газовой плитой; работать в команде	2 часа
Раздел «Огневое оборудование»		2 часа
Печь конвейерная жарочная	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электрических пищеварочных котлов	2 часа
Торговые вычисления - 54 часа		
Раздел «Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий»		34 часа

Сборник рецептов и кулинарных изделий; принцип построения, основные разделы	Пользуется Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; выделяет основные разделы	2 часа
Холодные блюда: расчёт рецептов	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция холодных блюд»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда.	2 часа
Супы	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция супов»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Блюда из рыбы	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция блюд из рыбы»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Блюда из мяса	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция блюд из мяса»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Блюда из круп и макаронных изделий	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция блюд из круп»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция блюд из макаронных изделий»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Блюда из яиц и творога	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция блюд из яиц»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция блюд из творога»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Соусы, сладкие блюда, мучные изделия	Составляет технологические карты	2 часа
Лабораторная работа «Калькуляция соусов, сладких блюд и мучных изделий»	Рассчитывает продажную цену на готовые блюда	2 часа
Раздел «Ценообразование и калькуляция на ПОП»		20 часов
Понятие о цене. Виды цен	Раскрывает понятие о цене и видах цен на кулинарную продукцию	2 часа
Порядок составления плана-меню; расчёт необходимого количества продукции	Характеризует порядок составления плана-меню	2 часа
Установление цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства; составление калькуляции	Объясняет о составлении калькуляции	2 часа
Приёмка товаров на складе	Раскрывает правила приемки товаров на складе	2 часа
Лабораторная работа «Приемка товаров	Описывает основные правила приемки	2 часа

на складе»	товаров на складе; составляет акт	
Учёт тары	Характеризует правила учета тары	2 часа
Учёт поступления сырья на производстве	Характеризует правила учета поступления сырья на производство	2 часа
Лабораторная работа «Учет поступления сырья на производстве»	Описывает правила учета поступления сырья на производство; составляет акт	2 часа
Учёт реализации и отпуска готовой продукции	Характеризует правила учета реализации и отпуска готовой продукции	2 часа
Лабораторная работа «Учет реализации и отпуска готовой продукции»	Описывает правила учета поступления сырья на производство; составляет акт	2 часа
Профессиональный казахский язык-18 часов		
«Көжелерді әзірлеу» бөлімі - 4 часа		
Көже атаулары. Қазақ тілінің төл дыбыстары.	Жаңа сөздерді пайдалана отырып, сөйлеу қабілеттерін дамыту. Қазақ тілінің төл дыбыстарын қайталау.	2 часа
Көжелердің дайындау жолы. Қосымшалардың жалғануы.	Көжелердің дайындау жолын қазақ тілінде айта білу. Қосымшаларды дұрыс жалғауды үйрену.	2 часа
«Балықтан пісірілген тағамдар» бөлімі - 4 часа		
Балық тағамдары. Зат есім. Жалпы және жалқы есімдер.	Студенттерге зат есім, жалпы және жалқы есімдер туралы мәлімет беру. Балық тағаулары атауларына қатысты лексикалық минимумды меңгерте отырып, сөздік қорларын байыту.	2 часа
Балықты пісіру. Пісірілген балықты ұсыну. Көптік жалғау	Балықты пісіру, пісірілген балықты ұсыну тақырыбына байланысты мәліметтер бере отырып, қазақ тілінде білімдерін жетілдіру, көптік жалғауларын қайталау.	2 часа
Раздел «Ет тағамдары» - 4 часа		
Ет тағамдарының түрлері.	Студенттерге лексикалық, грамматикалық тақырыптар туралы түсінік беру. Сөздік қорларын жаңа сөздермен толықтыру, сөйлеу мәнерлерін қалыптастыру.	2 часа
Диктант. Ұлттық ет тағамдыры. Грамматикалық тапсырмалыр.	Сабақта студенттермен өткен тақырыптарды қайталап, бекіту.	2 часа
«Көкөніс, жеміс – жидектерден жасалған тағамдар» - 4 часа		
Жеміс – жидек түрлері және одан жасалатын тағамдар. Тәуелдік жалғауы.	Жеміс – жидек түрлері және одан жасалатын тағамдар тақырыбы бойынша алған білімдерін одан әрі жетілдіру, тәуелдік жалғаулары туралы түсінік беру	2 часа
Көкөніс түрлері және одан жасалатын тағамдар. Септік жалғаулары.	Көкөніс түрлері және одан жасалатын тағамдар тақырыбына қатысты лексикалық минимумды меңгерте отырып, сөздік қорларын байыту, мемлекеттік тілде таза және еркін сөйлеуге дағдыландыру, грамматикалық тақырыпты меңгерту.	2 часа
Раздел «Асханада пайдаланылатын құралдары» - 2 часа		

	Тағамдарды пісіруге арналған құралдар Ыдыс – аяқтар. Жіктік жалғауы.	Студенттерге тағамдарды пісіруге арналған құралдар туралы түсінік беру, Сөздік қорларын жаңа сөздермен толықтыру, сөйлеу мәнерлерін қалыптастыру. Студенттерді қазақ тілін дамытуға, қазақ тілінде таза, әдемі сөйлеуге, сауатты жазуға үйрету.	2 часа
Профессиональный английский язык-18 часов			
	Тема 1. «My profession is a cook» Моя профессия-повар. Article.	Знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности Умеет сообщать о планах на будущее и о выборе профессии; употребление артиклей с названиями стран, городов и языков, идиоматических выражений.	2 часа
	Тема2. «At the supermarket» В супермаркете. Verb «To be».	Знает лексические единицы: to cater, a grocery store, a chemists, a shop, a station, и.т.д. Спряжение глагола «быть», «явл. кем.л.» в наст.и прошед. времени. Умеет описать какое либо место с конструкцией «есть», «находится» высказываться по теме на основе прочитанного текста (чтение с полным пониманием текста); использовать ситуацию, изложенную в тексте в качестве опоры для высказывания по теме «В супермаркете»; выделять основную мысль в воспринимаемом на слух тексте; использовать активную лексику и грамматическое правило в речевых ситуациях.	2 часа
	Тема3. Лабораторная работа 1 «At the supermarket.» Чтение, перевод и составление диалогов по теме «В супермаркете.» Present Simple vs. Present Continuous/ to be.	Знает признаки изученных грамматических явлений (видовременных форм глаголов). Случаи употребления грамматических структур (Present Simple, Past Simple, Present Continuous, going to do something). Умеет делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного.	2 часа
	Тема4. Лабораторная работа 2 «Cooking meals» Приготовление пищи Изучение лексики (рецептура блюд) There is/there are.	Знает лексические единицы: cucumber, salted cabbage, pickled, dills, parsley, pepper, basil; Грамматика: Случаи употребления грамматических структур There is, there are. Умеет описать какое либо место с конструкцией «есть», «находится» высказываться по теме на основе прочитанного текста (чтение с полным пониманием текста); использовать ситуацию, изложенную в тексте в качестве опоры для высказывания	2 часа
	Тема4. Лабораторная работа 3 «What can you buy at the grocer's?» at the greengrocer's? at the fruit shop? at the fishmonger's? Изучение лексики, идиомы;	Знает лексические единицы: cereals, oatmeal, rice, onion, lettuce, horse-radish, pomegranate, plum. Случаи употребления грамматических структур (Предлоги места и направления/команды). Употребление артиклей с названиями стран, городов и	2 часа

	prepositions of place and direction/commands.	языков, идиоматических выражений Умеет сообщать краткие сведения о местонахождении кого-либо или чего-либо;	
	Тема5. Лабораторная работа 4 Чтение текста « Fruits » Изучение лексики, идиомы; grammar: Plurals of nouns	Знает лексические единицы: avocado, guava, lychee, rawraw; пищевую ценность фруктов; Умеет высказываться по теме, использовать ситуацию, изложенную в тексте в качестве опоры для высказывания	2 часа
	Тема6. Лабораторная работа 5 « Vegetables » Чтение текста. Изучение лексики, идиомы; Pronouns	Знает лексические единицы: potato, guava, lychee, rawraw; Умеет использовать лексику в качестве опоры для развития следующих умений (поисковое чтение).	2 часа
	Тема7. « At the College Canteen » Чтение текста. Изучение лексики, идиомы; Much/Many/ a lot of/little/few	Знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности Случаи употребления грамматических структур. Употребление глаголов, идиоматических выражений, Умеет употребить местоименные выражения в предложениях, с точностью находить их в тексте, давать правильный перевод предложений. Использовать приобретенные знания умения и навыки на практике.	2 часа
	Тема8. « National cuisine » Национальная кухня Чтение текста. Изучение лексики, диалоги; Some/Any/No	Знает основные профессионально-технические термины и их значения и понятия (слова, словосочетания); Случаи употребления грамматических структур. Употребление неопределенных местоимений; Умеет использовать разговорное клише в речи; пользоваться базовой терминологической лексикой специальности;	2 часа
	Тема9. « British cuisine » Британская кухня Чтение текста. Изучение лексики, диалоги; to be going to do something	Знает некоторые лексические единицы по данной теме. Особенности образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка (всемирноизвестные достопримечательности, выдающиеся люди и их вклад в мировую культуру), сходство и различия в традициях своей страны и стран изучаемого языка; Умеет делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного.	2 часа
	Производственное обучение - 96 часов		
	Приготовление супов	Обладают умениями и навыками, необходимыми для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. В результате изучения модуля, обучающиеся знают ассортимент	12 часов
	Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых		6 часов
	Приготовление блюд и гарниров из овощей		12 часов

	Приготовление блюд из рыбы	горячих блюд.	12 часов		
	Приготовление блюд из мяса	При изучении модуля умеют визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой; поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в команде, пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда.	12 часов		
	Приготовление блюд птицы и дичи		12 часов		
	Приготовление холодных блюд и закусок		12 часов		
	Приготовление сладких блюд		12 часов		
	Приготовление напитков		6 часов		
	Технологическая практика – 144 часа				
	Приготовление супов		Обладают умениями и навыками, необходимыми для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. В результате изучения модуля, обучающиеся знают ассортимент горячих блюд. При изучении модуля умеют визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой; поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в команде, пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда.	18 часов	
	Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых			18 часов	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей			18 часов	
	Приготовление блюд из рыбы			12 часов	
	Приготовление блюд из мяса	18 часов			
	Приготовление блюд птицы и дичи	18 часов			
	Приготовление холодных блюд и закусок	18 часов			
Приготовление сладких блюд	12 часов				
Приготовление напитков	12 часов				
Экономика предприятий питания -20 часов					
ММ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»	Товар и его свойства	Иметь представление о товарах и услугах.	2 часа		
	Планирование сырья и товаров на предприятиях питания	Различает понятия продукта, товара, услуги.	2 часа		
	Сущность и значение товарооборачиваемости	Иметь представления об анализе запасов и товарооборачиваемости на ПП	2 часа		
	Рыночная система хозяйствования. Виды рынка	Иметь представление о рынке и рыночной инфраструктуре	2 часа		
	Конкуренция. Виды конкуренции на рынке	Выделяет сущность и функции конкуренции.	2 часа		
	Понятие «денежный оборот», его содержание и структура	Вести простейший учет доходов и расходов денежных средств и материальных ценностей	2 часа		
	Сущность и виды инфляции	Знать виды и причины инфляции, последствия инфляции	2 часа		
	Цена и методы ценообразования	Определяет цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену на примере учебной задачи.	2 часа		

	Доходы предприятия	Рассчитывает доходы, расходы	2 часа
	Инвестиции в предприятие	Анализирует затраты производства.	2 часа
Технология приготовления пищи – 68 часов			
Раздел «Блюда и гарниры из каш, бобовых и макаронных изделий»			10 часов
	Значение блюд из каш. Виды каш	Раскрывает значение блюд из каш. Характеризует виды каш	2 часа
	Блюда из каш	Характеризует рецептуру, технологию приготовления, способ подачи и качественную оценку блюд из каш	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из каш»	Готовит блюда из каш. Рационально организует рабочее место.	2 часа
	Блюда из макаронных изделий	Характеризует рецептуру, технологию приготовления, способ подачи и качественную оценку блюд из макаронных изделий	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из макаронных изделий»	Готовит блюда из макаронных изделий. Рационально организует рабочее место.	2 часа
Раздел «Блюда из яиц и творога»			8 часов
	Блюда из яиц	Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из яиц»	Готовит блюда из яиц. Рационально организует рабочее место.	2 часа
	Блюда из творога	Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели доброкачественности творога.	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из творога»	Готовит блюда из творога. Рационально организует рабочее место.	2 часа
Раздел «Национальные блюда»			14 часов
	Приготовление национальных холодных блюд и закусок	Раскрывает и характеризует ассортимент национальных холодных блюд и закусок.	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление холодных блюд и закусок»	Готовит холодные блюда и закуски национальной казахской кухни	2 часа
	Приготовление национальных горячих блюд	Раскрывает и характеризует ассортимент национальных горячих блюд, их рецептуру и технологию приготовления	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление мяса по - казахски»	Приготавливает блюдо «Мясо по - казахски». Рационально организует рабочее место.	2 часа
	Приготовление национальных мучных блюд и изделий	Раскрывает и характеризует ассортимент национальных мучных блюд и изделий, их рецептуру и технологию приготовления	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление мучных блюд и изделий»	Приготавливает мучные блюда и изделия. Рационально организует рабочее место.	2 часа

Приготовление национальных молочных напитков	Раскрывает и характеризует ассортимент национальных молочных напитков, их рецептуру и технологию приготовления, пищевую ценность	2 часа
Раздел «Холодные блюда и закуски»		20 часов
Классификация холодных блюд и закусок	Оценивает пищевую ценность, химический состав, признаки доброкачественности гастрономических товаров, яиц, хлебобулочных изделий, приправ, солений и маринадов. Характеризует ассортимент холодных закусок, салатов и винегретов.	2 часа
Бутерброды. Хот – доги.	Соблюдает нормы выхода закусок, холодных блюд и гарниров к ним.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление бутербродов»	Придерживается норм толщины хлеба и ломтиков закусок для приготовления бутербродов.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление хот- догов»	Придерживается норм толщины хлеба и ломтиков закусок для приготовления хот - догов	2 часа
Приготовление салатов и винегретов	Характеризует рецептуру, технологию приготовления. Способ подачи и качественную оценку салатов и винегретов	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление салатов из сырых овощей»	Соблюдает нормы выхода закусок, холодных блюд и гарниров к ним.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление салатов из вареных овощей»	Соблюдает сроки и условия хранения заготовок для холодных блюд и закусок. Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление винегретов»	Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки.	2 часа
Холодные блюда и закуски из рыбы, морепродуктов и мяса	Характеризует рецептуру, технологию приготовления, способ подачи и качественную оценку холодные блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и мяса	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и мяса»	Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности	2 часа
Раздел «Сладкие блюда»		16 часов
Приготовление компотов и киселей	Оценивает пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности плодов, ягод, желатина, крахмала, молочных продуктов. Соблюдает нормы выхода порций.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление компотов»	Приготавливает компоты из свежих и сушеных фруктов. Соблюдает нормы закладки сырья	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление киселей»	Приготавливает кисели из свежих фруктов и ягод. Соблюдает нормы	2 часа

	закладки сырья	
Приготовление желе, муссов и самбуков	Оценивает пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности плодов, ягод, желатина, крахмала, молочных продуктов. Соблюдает нормы выхода порций.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление желе»	Распускает желатин. Осветляет желе.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление муссов и самбуков»	Взбивает сливки, готовит воздушную массу. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности	2 часа
Горячие сладкие блюда	Характеризует рецептуру, технологию приготовления, способ подачи и качественную оценку горячих сладких блюд	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление горячих сладких блюд»	Приготавливает горячие сладкие блюда. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности	2 часа
Организация производства предприятий питания – 18 часов		
Раздел «Организация и производство»		8 часов
Организация работы в холодном цехе	Раскрывает назначение, оборудование. инвентарь и требования холодного цеха	2 часа
Лабораторная работа «Организация работы холодного цеха»	Дает характеристику организации холодного цеха с учетом правил техники безопасности и санитарных правил	2 часа
Организация работы в кулинарном цехе	Раскрывает назначение, оборудование. инвентарь и требования кулинарного цеха	2 часа
Лабораторная работа «Организация работы кулинарного цеха»	Дает характеристику организации кулинарного цеха с учетом правил техники безопасности и санитарных правил	2 часа
Раздел «Складское хозяйство»		10 часов
Хранение и отпуск готовой продукции	Характеризует основные правила хранения и отпуска готовой продукции	2 часа
Лабораторная работа «Хранение и отпуск готовой продукции»	Правильно использует весоизмерительное оборудование, соблюдая технику безопасности при хранении готовой продукции	
Организация складского хозяйства	Характеризует правила организации складского хозяйства	2 часа
Лабораторная работа «Организация складского хозяйства»	Правильно организует рабочие места в складском хозяйстве	
Хранение и отпуск сырья и продуктов	Характеризует основные правила хранения и отпуска готовой продукции	2 часа
Лабораторная работа «Хранение и отпуск сырья и продуктов»	Правильно использует весоизмерительное оборудование, соблюдая технику безопасности при хранении готовой продукции	2 часа
Лабораторная работа «Оформление план-	Раскрывает требования к заполнению	2 часа

меню»	плана - меню	
Товароведение пищевых продуктов – 18 часов		
Раздел «Яйца и яичные продукты»		6 часов
Яйца и яйцепродукты	Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели доброкачественности яиц и яйцепродуктов	2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка яиц и яичного порошка»	Определяет доброкачественность яиц и яичного порошка	2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка творога»	Определяет доброкачественность творога. Рационально организует рабочее место.	2 часа
Раздел «Виды круп»		6 часов
Крупы	Характеризует ассортимент круп. Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели доброкачественности круп	2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка круп»	Определяет качественную оценку различных видов круп	2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка бобовых»	Определяет качественную оценку бобовых	2 часа
Раздел «Виды макаронных изделий»		6 часов
Макаронные изделия	Характеризует виды, ассортимент, производство макаронных изделий	2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка макаронных изделий»	Определяет качественную оценку макаронных изделий	2 часа
Лабораторная работа «Качественная оценка муки»	Определяет качественную оценку муки разных сортов	2 часа
Оборудование предприятий питания – 16 часов		
Раздел «Варочно - жарочное оборудование		16 часов
Плиты электрические	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации плит электрических	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе с электрическими плитами»	Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Плиты газовые	Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации плит газовых	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе с газовыми плитами»	Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе мармитами для первых блюд»	Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе мармитами для вторых блюд»	Определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с мармитами для вторых блюд	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе с жарочными шкафами»	Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе с водогрейным оборудованием»	Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	2 часа

Основы стандартизации, сертификации и метрологии- 8 часов		
Понятие о стандартизации. Цели, задачи и значение стандартизации. Государственная система технического регулирования Республики Казахстан Основные термины и определения в области стандартизации	Иметь представление о целях и задачах деятельности системы технического регулирования РК. Знать основные термины и определения в области стандартизации	2 часа
Законодательная и нормативная база технического регулирования. Виды и категории нормативных документов	Иметь понятие о законодательной и нормативной базе технического регулирования. Знать виды и категории нормативных документов, регулирующих деятельность предприятий питания	2 часа
Порядок разработки государственных стандартов, технических условий, фирменных стандартов	Иметь понятие о порядке разработки нормативных документов, регулирующих деятельность предприятий питания по производству пищевой продукции	2 часа
Государственный надзор в области стандартизации	Иметь понятие о деятельности государственного надзора в области стандартизации в отношении ПП	2 часа
Профессиональный казахский язык-10 часов		
«Ұлттық тағамдар» -10 часов		
Ұлттық тағам түрлері. Сын есім. Сан есім.	Тіл үйренушілердің ауызекі тілде сөйлету арқылы тіл байлығын дамыту және сөздік қорларын кеңейту. Ұлттық тағам түрлерін білу. Мемлекеттік тілді құрметтеуге тәрбиелеу.	2 часа
Қонақ күту. Есімдік.	Студенттерге есімдіктер туралы мәлімет беру. Коммуникативтік тренинг арқылы Студенттерге сөйлеу мәнерін бақылау, тапсырма арқылы олардың тілдік білім деңгейін тексеру. Сөйлеу тілін дамыту, жазу сауаттылығын дамыту.	2 часа
Дәмханада. Мейрамханада. Етістік.	Сабақта студенттердің сөздік қорларын жаңа сөздермен байытып, өздігінен сөйлем құрай білуге дағдыландыру. Студенттердің ой қабілеттерін дамыту, сауатты жазуға үйрету.	2 часа
Менің мамандығым – аспаз. Сөз тіркесі	Лексикалық тақырыпқа сай жаңа сөздермен таныстыру. Сөздік қорын байыту, жазу сауаттылығын арттыру. Тапсырмалар орындату арқылы сөйлемді дұрыс құра білу, өз ойын жеткізу дағдысын дамыту.	2 часа
Тест тапсырмалары.	III – IV модуль бойы алған білімдерін тексеру, тест арқылы қорытынды жасау. Жазу сауаттылықтарын тексеру.	2 часа
Профессиональный английский язык-10 часов		

<p>Тема10. «Preparing for the party» Приготовление к празднику. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги; Past Simple</p>	<p>Знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем) Умеет употреблять Past Simple, утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Строить данные формы самостоятельно.</p>	<p>2 часа</p>
<p>Тема11. Лабораторная работа 6 «Menu planning» Планирование меню. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги; Future Simple. to be in Future Simple</p>	<p>Знает лексические единицы: listing, item, food service establishment, sale counter, to post; Умеет употреблять to be in Future Simple утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Строить данные формы самостоятельно.</p>	<p>2 часа</p>
<p>Тема12. Лабораторная работа 7 «Setting the table» Сервировка стола. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги; Numerals</p>	<p>Знает перевод текста, содержащего профессиональную лексику, числительные – 1-1000, порядковые, количественные, дробные, даты, номера телефонов. Умеет употреблять данную лексику в профессиональной деятельности.</p>	<p>2 часа</p>
<p>Тема13. Лабораторная работа 8 «Food safety» Безопасное питание. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги; Present Continuous, Past Continuous</p>	<p>Знает перевод текста, содержащего профессиональную лексику. Умеет употреблять Present Continuous, Past Continuous утвердительная, вопросительная и отрицательная формы.</p>	<p>2 часа</p>
<p>Тема14. INTERMEDIATE TEST Промежуточный контроль знаний</p>	<p>Обобщение пройденного лексического материала – профессиональная терминология поварского дела.</p>	<p>2 часа</p>
Производственное обучение – 40 часов		
<p>Оформление и реализация супов</p>	<p>Обладает знаниями, умениями и навыками, необходимыми при оформлении и реализации готовой продукции.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Оформление и реализация вторых горячих блюд</p>	<p>Строго соблюдает санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции;</p>	<p>6 часов</p>
<p>Оформление и реализация холодных блюд и закусок</p>	<p>оценивает внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции;</p>	<p>12 часов</p>
<p>Оформление и реализация сладких блюд</p>	<p>соблюдает требования к качеству готовой продукции; умеет порционировать супы, гарниры и соусы на раздаче.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Оформление и реализация напитков</p>	<p>Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p>	<p>4 часа</p>
<p>Оформление и реализация изделий из теста</p>	<p>Использует по назначению раздаточный инвентарь. Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости. Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции. Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.</p>	<p>6 часов</p>

Технологическая практика – 180 часов		
Оформление и реализация супов	Имеет знания, умения и навыки, необходимые при оформлении и реализации готовой продукции. Строго соблюдает санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции; оценивает внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции; соблюдает требования к качеству готовой продукции; порционирует супы, гарниры и соусы на раздаче. Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. Использует по назначению раздаточный инвентарь. Использовать суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости. Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции. Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.	18 часов
Оформление и реализация вторых горячих блюд		30 часов
Оформление и реализация холодных блюд и закусок		60 часов
Оформление и реализация сладких блюд		30 часов
Оформление и реализация изделий из теста		30 часов
Оформление и реализация напитков		12 часов
МОО Психология и этика профессиональной деятельности-10 часов		
Факторы, определяющие процесс обслуживания	Раскрывает основные факторы, влияющие на процесс обслуживания посетителей	2 часа
Положительные психологические контакты и эмоции у посетителей	Характеризует взаимоотношения работников ПОП с потребителями	2 часа
Обслуживание как процесс общения	Раскрывает проявления профессиональной и эмоциональной культуры воспитанного человека	2 часа
Этикет обслуживания посетителей	Характеризует правила обслуживания посетителей	2 часа
Основные этапы обслуживания	Раскрывает основные этапы обслуживания потребителей	2 часа
Технология мучных кондитерских изделий - 16 часов		
Раздел «Характеристика сырья и подготовка его к производству»		2 часа
Характеристика и подготовка сырья к производству	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала т.д.	2 часа
Раздел «Замес теста»		14 часов
Дрожжевое тесто	Характеризует рецептуры и технологию приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление дрожжевого теста»	Готовит дрожжевое тесто опарным и безопарным способами	2 часа

Бисквитное тесто	Характеризует рецептуры и технологию приготовления бисквитного теста горячим и холодным способами.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление бисквитного теста»	Готовит бисквит горячим и холодным способами	2 часа
Песочное тесто	Характеризует рецептуры и технологию приготовления песочного теста.	2 часа
Лабораторная работа «Приготовление песочного теста»	Готовит песочное тесто машинным и ручным способом. Безопасно эксплуатирует механическое оборудование	2 часа
Слоеное тесто	Раскрывает способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста. Характеризует правила подготовки масла для слоеного теста.	2 часа
Товароведение пищевых продуктов - 8 часов		
Раздел « Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий»		8 часов
Мука и крахмал. Молоко и молочные продукты	Характеризует способы определения силы муки, просеивания муки, подготовки крахмала, молока и молочных продуктов	2 часа
Пищевые и кондитерские жиры. Яйцепродукты	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности сырья	2 часа
Сахар, мед, патока. Овощи и фрукты. Орехи и крупы	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности сырья	2 часа
Разрыхлители теста	Характеризует разрыхлители теста, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности разрыхлителей теста	2 часа
Оборудование предприятий питания - 6 часов		
Раздел «Машины для подготовки сырья и замеса и теста»		6 часов
Просеивательные машины	Характеризует назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации просеивательных машин	2 часа
Тестомесильные машины	Характеризует назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации тестомесильных машин	2 часа
Взбивальные машины	Характеризует назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации взбивальных машин	2 часа
Организация производства на предприятиях питания - 10 часов		
Организация работы кондитерского цеха		10 часов
Назначение и устройство кондитерского цеха	Характеризует состав помещений кондитерского цеха и их назначение	2 часа
Приборы и приспособления для выпечки	Характеризует приборы и приспособления, необходимые для разделки, формовки выпечки	2 часа

		кондитерских изделий	
	Лабораторная работа «Составление технологических карт на основании рецептур»	Составляет технологические карты, руководствуясь Сборником рецептур	2 часа
	Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	Выявляет основные санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	2 часа
	Лабораторная работа «Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной»	Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса теста. Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной.	2 часа
Экономика предприятий питания – 6 часов			
	Сущность запасов сырья, виды, показатели измерения	Оценивает пищевую ценность сырья на ПП. Учитывать показатели доброкачественности сырья Соблюдать температуру хранения сырья на ПП, отсортировать некачественное сырье.	2 часа
	Планирование поступлений сырья на предприятии питания	Уметь составлять плановый расчет в соответствии с потребностью в сырье.	2 часа
	Продуктовый баланс		2 часа
Торговые вычисления - 8 часов			
Раздел «Ценообразование и калькуляция на ПОП»			8 часов
	Понятие о цене. Виды цен	Раскрывает понятие о цене и видах цен на кондитерскую продукцию	2 часа
	Порядок составления плана-меню; расчёт необходимого количества продукции	Характеризует порядок составления плана-меню	2 часа
	Установление цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства; составление калькуляции	Объясняет о составлении калькуляции	2 часа
	Приёмка товаров на складе	Раскрывает правила приемки товаров на складе	2 часа
Производственное обучение - 6 часов			
	Подготовка сырья и замес теста	Имеет знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса разных видов теста.	6 часов
Технологическая практика – 12 часов			
	Подготовка сырья и замес теста	Имеет знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса разных видов теста.	12 часов
Технология мучных кондитерских изделий - 44 часа			
Раздел «Разделка различных видов теста и формование изделий»			44 часа
ПМ 06 «Разделка теста, формование изделий из теста»	Разделка дрожжевого теста	Раскрывает способы разделки изделий из дрожжевого теста	2 часа
	Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки дрожжевого теста»	Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста. Рационально использует оборудование для разделки теста	2 часа
	Расстойка дрожжевого теста	Характеризует основные правила для расстойки изделий из дрожжевого теста	2 часа
	Лабораторная работа «Уход инвентаря	Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и	2 часа

для разделки дрожжевого теста»	выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами	
Способы формования изделий из дрожжевого теста	Раскрывает способы формования изделий из дрожжевого теста	2 часа
Лабораторная работа «Формование изделий из дрожжевого теста»	Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками	2 часа
Разделка дрожжевого слоеного теста	Раскрывает способы разделки дрожжевого слоеного теста	2 часа
Лабораторная работа «Подготовка масла для слоеобразования»	Подготавливает масло для прослойки теста. Следит за температурой масла для прослойки дрожжевого слоеного теста	2 часа
Способы формования изделий из дрожжевого слоеного теста	Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий	2 часа
Лабораторная работа «Санитарные нормы и правила при разделке теста»	Использует современный инвентарь для разделки теста; соблюдать санитарные нормы и правила при разделке теста. безопасно и правильно использовать тестораскаточную машину	2 часа
Разделка песочного теста	Раскрывает способы разделки изделий из песочного теста	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочих мест для разделки песочного теста»	Организует рабочие места на производственных участках для разделки песочного теста.	2 часа
Способы разделки песочного теста	Характеризует способы песочного теста.	2 часа
Лабораторная работа «Способы разделки и формования изделий из песочного теста»	Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины. Вырезает заготовки при помощи выемок. Формует корзиночки для пирожных	2 часа
Разделка бисквитного теста	Раскрывает способы разделки изделий из бисквитного теста	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки бисквитного теста»	Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки бисквитного теста. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из бисквитного теста в соответствии с санитарными правилами. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины. Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения	2 часа
Разделка заварного теста	Характеризует правила разделки заварного теста. Перечисляет инвентарь для отсадки заварного теста	2 часа

Лабораторная работа «Способы разделки заварного теста»	Выкладывает тесто в кондитерский мешок. Отсаживает тесто в виде шариков, трубочек и колец	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки заварного теста»	Использует современный инвентарь для разделки заварного теста; соблюдать санитарные нормы и правила при разделке теста. Организует рабочие места	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки слоеного теста»	Раскатывает тесто ручным и машинным способом. Правильно использует тестораскаточную машину, соблюдая технику безопасности.	2 часа
Способы раскатывания слоеного теста	Раскрывает способы разделки слоеного теста	2 часа
Лабораторная работа «Способы разделки слоеного теста»	Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий	2 часа
Оборудование предприятий питания - 2 часа		
Оборудование для раскатки теста		
Тестораскаточная машина	Характеризует назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации тестораскаточной машины	2 часа
Организация производства на предприятиях питания - 8 часов		
Организация работы тестомесильного отделения		
Тестомесильное отделение	Соблюдает требования, предъявляемые к тестомесильному отделению. Характеризует виды оборудования, используемые в тестомесильном отделении	2 часа
Лабораторная работа «Организация работы тестомесильного отделения»	Организует рабочее место для замеса теста с учетом санитарных норм и правил. Безопасно и правильно использует оборудование	2 часа
Лабораторная работа «Санитарные требования при разделке теста»	Соблюдает санитарные нормы и правила при разделке теста. Безопасно и правильно использует оборудование	2 часа
Лабораторная работа «Санитарные требования к формовке изделий»	Организует рабочие места на производственных участках формовки различных видов теста. Безопасно и правильно использует оборудование	2 часа
Производственное обучение – 42 часа		
Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для разделки теста, изготовления полуфабрикатов из теста, весовых и штучных изделий. В результате изучения модуля, обучающиеся владеют способами разделки дрожжевого, бисквитного,	18 часов
Разделка бисквитного теста и формование изделий из него		6 часов
Разделка песочного теста и формование		6 часов

	изделий из него	песочного, слоеного и заварного теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий. Используют весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий. Используют современный инвентарь для разделки теста; соблюдают санитарные нормы и правила при разделке теста. Организуют рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста. Безопасно и правильно используют тестораскаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожжевого теста.	6 часов		
	Разделка заварного теста и формование изделий из него				
	Разделка пряничного теста и формование изделий из него		Технологическая практика – 54 часа	6 часов	
	Технологическая практика – 54 часа				
	Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него				12 часов
	Разделка бисквитного теста и формование изделий из него				12 часов
	Разделка песочного теста и формование изделий из него				12 часов
	Разделка заварного теста и формование изделий из него				12 часов
	Разделка пряничного теста и формование изделий из него		6 часов		
	ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»		Технология мучных кондитерских изделий - 42 часа		
Раздел - Выпечка полуфабрикатов из теста					
Окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста		Раскрывает условия к окончательной расстойке сформованных изделий	2 часа		
Лабораторная работа «Подготовка полуфабрикатов к выпечке»		Соблюдает температуру и влажность воздуха для окончательной расстойки	2 часа		
Способы отделки изделий из дрожжевого теста		Характеризует способы отделки поверхности сформованных изделий перед выпечкой	2 часа		
Выпечка изделий из дрожжевого теста		Раскрывает особенности выпечки изделий из дрожжевого теста	2 часа		
Лабораторная работа «Эксплуатация жарочных и пекарных шкафов»		Правильно и безопасно эксплуатирует жарочные и пекарные шкафы	2 часа		
Процессы, происходящие при выпечке		Описывает процессы, происходящие при выпечке	2 часа		
Выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста	Раскрывает особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста	2 часа			

Лабораторная работа «Порядок слоеобразования дрожжевого слоеного теста»	Правильно выполняет процесс слоеобразования для дрожжевого слоеного теста	2 часа
Лабораторная работа «Подготовка изделий из дрожжевого слоеного теста к выпечке»	Подготавливает изделия из дрожжевого слоеного теста к выпечке. Применяет различные способы отделки поверхности.	2 часа
Лабораторная работа «Санитарные нормы и правила при разделке песочного теста»	Организует правильно рабочие места для разделки песочного теста. Соблюдает санитарные требования при разделке песочного теста.	2 часа
Выпечка изделий из песочного теста	Характеризует процесс выпечки изделий из песочного теста. Определяет готовность изделий из песочного теста.	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочих мест для разделки песочного теста»	Организует правильно рабочие места для разделки песочного теста. Соблюдает санитарные требования при разделке песочного теста.	2 часа
Способы разделки песочного теста	Раскрывает способы разделки песочного теста. Характеризует инвентарь для разделки песочного теста	2 часа
Лабораторная работа «Способы разделки и формования изделий из песочного теста»	Правильно разделяет песочное тесто и формирует из него изделия различной формы. Использует инвентарь и приспособления для разделки	2 часа
Выпечка изделий из бисквитного теста	Характеризует процесс выпечки изделий из бисквитного теста. Определяет готовность изделий из бисквитного теста.	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки бисквитного теста»	Организует правильно рабочие места для разделки бисквитного теста. Соблюдает санитарные требования при разделке бисквитного теста. Правильно разликает бисквитное тесто в капсулы и формы	2 часа
Выпечка изделий из заварного теста	Характеризует процесс выпечки изделий из заварного теста. Определяет готовность изделий из заварного теста	2 часа
Лабораторная работа «Способы разделки заварного теста»	Правильно разделяет заварное тесто и отсаживает из него изделия различной формы. Использует инвентарь и приспособления для отсадки заварного теста	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки заварного теста»	Организует правильно рабочие места для разделки заварного теста. Соблюдает санитарные требования при отсадке заварного теста. Правильно отсаживает тесто на кондитерские листы	2 часа
Способы раскатывания слоеного теста	Характеризует способы раскатывания слоеного теста	2 часа
Лабораторная работа «Организация рабочего места для разделки слоеного теста»	Организует правильно рабочие места для разделки слоеного теста. Соблюдает санитарные требования при разделке слоеного теста. Правильно формирует изделия из слоеного теста	2 часа
Оборудование предприятий питания - 6 часов		
Раздел «Варочное оборудование»		2 часа
Электрические плиты	Характеризует устройство, принцип работы и правила эксплуатации электрических плит.	2 часа

Раздел «Жарочно - пекарное оборудование»		4 часа
Жарочные и пекарные шкафы	Характеризует устройство, принцип работы и правила эксплуатации жарочных и пекарных шкафов	2 часа
Лабораторная работа «Правила техники безопасности тепловых аппаратов»	Применяет безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки	2 часа
Организация предприятий питания - 8 часов		
Назначение и устройство отделения для выпечки изделий	Раскрывает назначение и устройство отделения для выпечки изделий	2 часа
Лабораторная работа «Санитарные требования к отделению для выпечки изделий»	Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.	2 часа
Оборудование и инвентарь для выпечки изделий	Характеризует оборудование и инвентарь для выпечки изделий.	2 часа
Лабораторная работа «Соблюдение режима выпечки для изделий из различных видов теста»	Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. Правильно и безопасно пользуется программаторами, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста.	2 часа
Охрана труда - 4 часа		
Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условия труда	Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы. Эффективно использует рабочее время.	2 часа
Безопасность при эксплуатации механического оборудования	Соблюдает правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием.	2 часа
Производственное обучение – 30 часов		
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста. Владеют безопасными способами эксплуатации теплового оборудования, соблюдают температурный режим и время выпечки. Соблюдают правила техники безопасности, рационально организуют рабочее место пекаря, своевременно производят очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; умеют пользоваться программаторами, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста. Умеют выпекать изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. Зачищают листы, моют капсулы и формы после выпечки.	6 часов
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста		6 часов
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из песочного теста		6 часов
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из заварного теста		6 часов
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из пряничного теста		6 часов
Технологическая практика -72 часа		
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных	18 часов

	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	полуфабрикатов и изделий из теста. Владеют безопасными способами эксплуатации теплового оборудования, соблюдают температурный режим и время выпечки. Соблюдают правила техники безопасности, рационально организуют рабочее место пекаря, своевременно производят очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; умеют пользоваться программаторами, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста. Умеют выпекать изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. Зачищают листы, моют капсулы и формы после выпечки.	12 часов
	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из песочного теста		12 часов
	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из заварного теста		12 часов
	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из пряничного теста		12 часов
	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста		6 часов
	Технология мучных кондитерских изделий - 36 часов		
	Раздел «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»		34 часа
ПМ 08 «Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки»	Приготовление сиропов	Раскрывает технологию приготовления сиропов, требования к качеству	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление сиропа»	Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. Делает пробу на «слабый шарик»	2 часа
	Приготовление помад	Раскрывает технологию приготовления помады для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление помады»	Соблюдает температуру уваривания сиропа. Соблюдает температуру и время созревания помады.	2 часа
	Фруктовые начинки (пюре, повидло, джем)	Раскрывает технологию приготовления фруктовых начинок для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление фруктово - ягодных начинок»	Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод. Загущает повидло. Готовит плодово-ягодную подварку	2 часа
	Желе	Раскрывает технологию приготовления желе для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление желе»	Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий	2 часа
	Кремы (сливочные, белковые, заварные, из взбитых сливок)	Раскрывает технологию приготовления кремов для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа
	Лабораторная работа «Приготовление кремов»	Определяет качество жировых и яичных продуктов. Взбивает кремы	2 часа

Глазури	Раскрывает технологию приготовления глазури для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа	
Лабораторная работа «Приготовление глазури»	Соблюдает режим приготовления глазури. Выдерживает сроки и температуру хранения глазури.	2 часа	
Рисовальные массы	Раскрывает технологию приготовления рисовальных масс для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа	
Массы для лепки	Раскрывает технологию приготовления сахарной мастики для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа	
Лабораторная работа «Приготовление сахарной мастики»	Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовой и заварной мастики. Распускает желатин. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста	2 часа	
Шоколад	Раскрывает технологию приготовления шоколада для отделки поверхности кондитерских изделий, требования к качеству	2 часа	
Лабораторная работа «Подготовка шоколада к отделке»	Распускает и темперирует шоколад. Подвергает шоколад кристаллизации. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. Использует шоколад для отделки изделий	2 часа	
Раздел «Фарши и начинки»		2 часа	
Приготовление фаршей и начинок	Описывает знания, умения и навыки, необходимые для приготовления фаршей и начинок	2 часа	
Товароведение пищевых продуктов - 6 часов			
Вкусовые и ароматические вещества.	Характеризует вкусовые и ароматические вещества, их использование в кондитерском производстве	2 часа	
Лабораторная работа «Подготовка вкусовых и ароматических веществ»	Проводит органолептическую оценку вкусовых и ароматических веществ	2 часа	
Пищевые красители	Характеризует пищевых красителей, их использование в кондитерском производстве	2 часа	
Организация производства предприятий питания - 8 часов			
Назначение и устройство отделения для изготовления отделочных полуфабрикатов	Раскрывает назначение и устройство отделения для отделочных полуфабрикатов изделий	2 часа	
Лабораторная работа «Санитарные требования к отделению для изготовления отделочных	Соблюдает санитарные нормы и правила в кондитерском цехе при изготовлении отделочных	2 часа	

	полуфабрикатов	полуфабрикатов	
	Оборудование и инвентарь для изготовления отделочных полуфабрикатов	Характеризует оборудование и инвентарь для изготовления отделочных полуфабрикатов	2 часа
	Лабораторная работа «Соблюдение температурного и временного режима приготовления отделочных полуфабрикатов»	Соблюдает температурный и временной режим приготовления отделочных полуфабрикатов. Правильно и безопасно пользуется оборудованием и инвентарем	2 часа
Оборудование предприятий питания - 6 часов			
	Взбивальные машины и установки	Характеризует назначение, устройство, принцип работы взбивальных машин и установок»	2 часа
	Лабораторная работа «Правила техники безопасности при работе со взбивальными машинами»	Правильно и безопасно пользуется оборудованием	2 часа
	Размолочные машины и механизмы	Характеризует назначение, устройство, принцип работы размолочных машин и механизмов»	2 часа
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 часа			
	Санитарные требования при изготовлении отделочных полуфабрикатов	Характеризует санитарные нормы и правила в кондитерском цехе	2 часа
	Условия хранения отделочных полуфабрикатов	Характеризует условия хранения отделочных полуфабрикатов	2 часа
ПМ 09 «Оформление мучных кондитерских изделий»	Технология мучных кондитерских изделий - 22 часа		
	Раздел «Способы отделки мучных кондитерских изделий»		22 часа
	Украшения из крема	Характеризует украшения из крема, способы отделки изделий кремами	2 часа
	Лабораторная работа «Отделка пирожных»	Оформляет пирожные и торты массового производства Оформляет заказные кондитерские изделия	
	Украшения из глазури	Характеризует украшения из глазури, способы отделки изделий глазурью	2 часа
	Лабораторная работа «Отделка тортов»	Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, слоеных и комбинированных тортов.	2 часа
	Украшения из помады	Характеризует украшения из помады, способы отделки изделий помадой	2 часа
	Лабораторная работа «Санитарные требования при отделке кондитерских изделий»	Организует рабочее место в кондитерском цехе. Соблюдает технику безопасности, санитарные нормы и правила при отделке кондитерских изделий. Моет и обрабатывает кондитерский инвентарь в соответствии с санитарными требованиями	2 часа
	Украшения из фруктовой массы	Характеризует способы отделки изделий фруктовой массой	2 часа
	Лабораторная работа «Подготовка полуфабрикатов к отделке»	Зачищает и выравнивает, пластуует полуфабрикат из теста. Прослаивает полуфабрикаты кремом и	2 часа

		отделяет поверхность.	
Украшения из желе		Характеризует украшения из желе, способы отделки изделий с использованием желе	2 часа
Лабораторная работа «Меры по профилактике пищевых отравлений»		Анализирует причины возникновения острых и хронических инфекционных заболеваний, глистных заболеваний. Анализирует причины пищевых отравлений.	2 часа
Украшения фруктами и цукатами		Характеризует способы отделки с использованием фруктов и цукатов	2 часа
Украшения из сахарной мастики		Характеризует способы отделки с использованием сахарной мастики	
Украшения из марципана		Характеризует способы отделки с использованием марципана	
Украшения из шоколада		Характеризует способы отделки с использованием шоколада	
Лабораторная работа «Условия хранения и правила реализации готовой продукции»		Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции. Раскрывает температурный режим хранения готовой продукции	2 часа
Украшения из карамели		Характеризует способы отделки с использованием карамели	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			4 часа
Санитарные требования к отделке кондитерских изделий		Раскрывает санитарные требования к отделке кондитерских изделий	2 часа
Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции		Раскрывает санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции	2 часа
Основы стандартизации, сертификации и метрологии—4 часа			
Понятие о метрологии. Измерения, как объект метрологии. Понятие о квалиметрии. Показатели качества продукции		Иметь представление о метрологии и квалиметрии. Знать групповые и единичные показатели качества готовой продукции ПП	2 часа
Понятие о сертификации. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия продукции. Порядок сертификации продукции		Иметь понятие о сертификации. Знать состав и последовательность действий третьей стороны при оценке соответствия продукции, порядок получения сертификата соответствия, декларации о соответствии, знака соответствия	2 часа
Профессиональный казахский язык-10 часов			
«Қамырдан әзірленген тағамдарды оңдеу» бөлімі			4 часа
Әсемдеудің түрлері. Шәк категориясы. Осы шәк		Жаңа сөздерді пайдалана отырып, сөйлеу қабілеттерін дамыту. Шәк категориясын еске түсіру.	2 часа
Әсемдеу түрлері. Өткен шәк.		Әсемдеу жолын қазақ тілінде айта білу. Өткен шәкты қайталау.	2 часа
«Қамырдан әзірленген ұлттық тағамдар» бөлімі			6 часов
Бауырсақ. Шелпек. Жайма. Рай категориясы. Ашық рай.		Студенттерге ұлттық тағамдар туралы мәлімет беру. Ұлттық тағам атауларына қатысты лексикалық	2 часа

		минимумды меңгерте отырып, сөздік қорларын байыту. Рай категориясы туралы мағлұмат беру.	
	Нанның түрлері. Бұйрық рай.	Нанды пісіру, піскен нанды ұсыну тақырыбына байланысты мәліметтер бере отырып, қазақ тілінде білімдерін жетілдіру, сөйлемде бұйрық райды қолдану.	2 часа
	Бөкпен. Быламық. Атала. Қалау рай. Шартты рай.	Быламық, атала тағамдары туралы ақпарат беріп, қалау райды қолдана білуге үйрету. Студенттерге лексикалық, грамматикалық тақырыптар туралы түсінік беру. Сөздік қорларын жаңа сөздермен толықтыру, сөйлеу мәнерлерін қалыптастыру.	2 часа
Профессиональный английский язык-10 часов			
	Тема15. “Weight and Measures” Масса и меры измерения. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги. Present perfect. настоящее совершенное время	знает: работу с текстом профессиональной направленности, лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода; умеет: употреблять Present Perfect в практической деятельности	2 часа
	Тема16. Лабораторная работа 9 “ At the baker’s” В булочной Past perfect. Прошедшее совершенное время.	знает: лексику, необходимую для составления диалогов, умеет: употреблять Past Perfect в речи	2 часа
	Тема17. Лабораторная работа 10 Text “ Technology of bread making” Технология производства хлеба Чтение текста, изучение лексики, диалоги Future perfect. Будущее совершенное время.	знает: лексику, необходимую для составления диалогов, умеет: употреблять Future Perfect в речи, правильно строить вопросительные и отрицательные формы, составить технологическую карту	2 часа
	Тема18. Лабораторная работа 11 “ A savoury sweet dish” Вкусный десерт. Лексика по теме, Phrasal Verbs Фразовые глаголы	знает: профессиональные термины, названия блюд, ингредиенты входящие в них, технологию приготовления, умеет: употреблять Future Perfect в речи, правильно строить вопросительные и отрицательные формы, высказываться по данной тематике, правильно употреблять фразовые глаголы	2 часа
	Тема19. “At the sweet-shop ” В кондитерском магазине Лексика по теме, диалог The Degrees of comparison of adjectives Степени сравнения прилагательных	знает: лексические единицы: confectionery, sugar, caramel, chocolates, biscuits, умеет: делать краткие сообщения, образовывать степени сравнения прилагательных, использовать фразы-клише профессиональной направленности	2 часа
Производственное обучение 36 часов			
	Приготовление начинок и фаршей. Оформление мучных кондитерских изделий	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ.	6 часов
	Приготовление сиропа, помадок и глазури. Оформление мучных кондитерских изделий	Знают приемы декорирования мучных кондитерских изделий. Строго соблюдают требования к	6 часов

	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий	личной гигиене кондитера и санитарному состоянию рабочего места, посуды, инструментов и инвентаря.	6 часов
	Приготовление желе. Оформление мучных кондитерских изделий	Регулярно стерилизуют кондитерский инвентарь.	6 часов
	Приготовление мастики. Оформление мучных кондитерских изделий	Разрабатывают меры по профилактике пищевых отравлений	6 часов
	Оформление мучных кондитерских изделий шоколадом		6 часов
Технологическая практика- 72часа			
	Приготовление начинок и фаршей. Оформление мучных кондитерских изделий	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ.	12 часов
	Приготовление сиропа, помадок и глазури. Оформление мучных кондитерских изделий	Знают приемы декорирования мучных кондитерских изделий. Строго соблюдают требования к личной гигиене кондитера и санитарному состоянию рабочего места, посуды, инструментов и инвентаря.	12 часов
	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий		12 часов
	Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий	Регулярно стерилизуют кондитерский инвентарь.	12 часов
	Приготовление мастики. Оформление мучных кондитерских изделий	Разрабатывают меры по профилактике пищевых отравлений	12 часов
	Оформление мучных кондитерских изделий шоколадом		12 часов
МОО Национальные кондитерские изделия -10 часов			
Раздел «Национальные кондитерские изделия»			10 часов
	Пахлава сдобная. Кята карабахская. Шакер-чурек	Характеризует рецептуру, особенности приготовления национальных кондитерских изделий	2 часа
	Курабье бакинское. Трубочка миндальная. Кихелак ванильный	Характеризует рецептуру, особенности приготовления национальных кондитерских изделий	2 часа
	Приготовление халвы, чак-чак	Характеризует рецептуру, особенности приготовления национальных кондитерских изделий	2 часа
	Приготовление печенья «Кара-коз», «Ай»	Характеризует рецептуру, особенности приготовления национальных кондитерских изделий	2 часа
	Национальные торты: «Каравай» «Алматы», «Кыз-Жибек», «Тулпар», «Рахат»	Характеризует рецептуру, особенности приготовления национальных кондитерских изделий	2 часа
ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»	Организация обслуживания посетителей - 26 часов		
	Типы предприятий питания - 2 часа		
	Классификация предприятий питания	Раскрывает типы предприятий питания в зависимости от категории, их назначение	2 часа
	Столовая посуда, приборы и столовое белье - 24 часа		

Фарфоровая посуда	Характеризует ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды, назначение и применение	2 часа
Лабораторная работа «Правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой»	Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой	2 часа
Металлическая посуда	Характеризует ассортимент металлической посуды, назначение и применение	2 часа
Лабораторная работа «Правила работы с металлической и стеклянной посудой»	Различает виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой	2 часа
Стеклянная посуда	Характеризует ассортимент стеклянной посуды, назначение и применение	2 часа
Лабораторная работа «Подготовка посуды перед обслуживанием»	Натирает посуду и приборы перед обслуживанием. Соблюдает правила техники безопасности при работе	2 часа
Столовые приборы	Характеризует ассортимент столовых приборов, назначение и применение	2 часа
Лабораторная работа «Подготовка столовых приборов»	Различает виды и правила работы с приборами, подносом. Соблюдать правила безопасной работы с подносом	2 часа
Столовое белье	Характеризует ассортимент столового белья, назначение и применение	2 часа
Лабораторная работа «Подготовка столового белья»	Различает виды столового белья. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания.	2 часа
Национальная посуда РК	Характеризует ассортимент национальной посуды, назначение и применение	2 часа
Лабораторная работа «Получение столовой посуды, приборов и столового белья»	Соблюдает технику безопасности при работе в сервисной	2 часа
Охрана труда-4 часа		
Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условия труда	Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы. Эффективно использует рабочее время.	2 часа
Безопасность при эксплуатации механического оборудования	Соблюдает правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием.	2 часа
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 часа		
Раздел « Требования, предъявляемые к работникам торгового зала»		
4 часа		
Внешний вид и официанта	Характеризует требования к внешнему виду официанта	2 часа
Правила санитарии и гигиены официанта	Раскрывает санитарные требования к личной профессиональной подготовке официанта	2 часа
Психология и этика профессиональной деятельности-4 часа		
Культура общения в сфере деятельности работников общественного питания	Владеет приемами ведения партнерской беседы. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета. Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях. Применяет речевые обороты, принятые профессиональным навыкам	2 часа
Диалог с посетителями	Различает виды, средства, функции и формы общения.	2 часа

	Выделяет особенности делового общения. Преодолевают барьеры в деловом общении. Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности	
Профессиональная эстетика и дизайн - 6 часов		
Эстетические требования к оформлению холодных блюд и закусок	Характеризует эстетические требования к оформлению холодных блюд и закусок	2 часа
Эстетические требования к оформлению горячих закусок	Характеризует эстетические требования к оформлению горячих закусок	2 часа
Эстетические требования к оформлению сложных блюд из рыбы	Характеризует эстетические требования к оформлению сложных блюд из рыбы	2 часа
Экономика предприятий питания-4 часа		
Трудовые ресурсы. Эффективность и производительность труда	Соблюдать трудовую дисциплину. Соблюдает график выхода на работу. Эффективно использовать рабочее время. Работать в команде, адекватно выполнять распоряжения..	2 часа
Планирование численности работников	Уметь планировать численность и состав персонала ПП	2 часа
Производственное обучение - 6 часов		
Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	Обучающиеся освоили требования, предъявляемые к работнику обеденного зала; требования трудовой дисциплины и поведения на рабочем месте; приемы подготовки посуды и приборов к обслуживанию; виды посуды, приборов, их функциональное назначение. Умеют строго соблюдать технику безопасности при переносе блюд и напитков, принимают участие в обсуждении вопросов, связанных с улучшением качества оказываемых услуг.	6 часов
Профессиональная практика – 36 часов		
Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для подготовки официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия питания. Знают требования, предъявляемые к работнику обеденного зала; требования трудовой дисциплины и поведения на рабочем месте; приемы подготовки посуды и приборов к обслуживанию; виды посуды, приборов, их функциональное назначение. Строго соблюдают технику безопасности при переносе блюд и напитков, принимают участие в обсуждении вопросов, связанных с улучшением качества оказываемых	18 часов
Работа с подносом, подача горячих блюд на тарелках.		18 часов

		услуг.	
ПМ 11 «Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках»	Организация обслуживания посетителей - 16 часов		
	Профессиональная подготовка официанта	Раскрывает требования к профессиональной подготовке официанта	2 часа
	Поведение официанта в торговом зале	Характеризует нормы поведения официанта в торговом зале	2 часа
	Квалификационная характеристика официанта	Раскрывает квалификационные требования официанта	2 часа
	Лабораторная работа «Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках»	Выполняет презентацию блюд по меню казахском, русском и английском языках	2 часа
	Лабораторная работа «Характеристика пряностей и приправ к блюдам»	Определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправа	2 часа
	Лабораторная работа «Подача меню»	Учитывает факторы, влияющие на содержание меню. Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания	2 часа
	Лабораторная работа «Профессиональная культура речи официанта»	Владеет приемами ведения партнерской беседы. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета. Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях. Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом	2 часа
	Лабораторная работа «Правила межличностного общения официанта и посетителей»	Различает виды, средства, функции и формы общения. Выделяет особенности делового общения. Преодолевает барьеры в деловом общении. Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности	2 часа
	Организация производства на предприятиях питания - 4 часа		
	Оформление и планировка предприятий питания	Характеризует требования к планировке торговых помещений предприятий питания	2 часа
	Лабораторная работа «Оформление торговых помещений предприятий питания»	Выделяет требования к оформлению торговых помещений	2 часа
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 часа		
	Раздел « Требования, предъявляемые к работникам торгового зала»		4 часа
Внешний вид официанта	Характеризует требования к внешнему виду официанта	2 часа	
Правила санитарии и гигиены официанта	Раскрывает санитарные требования к личной профессиональной подготовке официанта	2 часа	
Психология и этика профессиональной деятельности-4 часа			

Деловое общение	Выделяет особенности делового общения. Преодолевают барьеры в деловом общении.	2 часа
Нормы отношений в коллективе работников общественного питания	Соблюдает этику и приемы делового общения во время обслуживания посетителей	2 часа
Профессиональный казахский язык-6 часов		
«Келушілерге қызмет көрсету және ұйымдастыру»		
Тамақтану кәсіпорындарының түрлері. Үстеу	Студенттерге тамақтану орындары туралы мәлімет беру. Лексикалық минимумды меңгерте отырып, сөздік қорларын байыту. Үстеу туралы мағлұмат беру.	2 часа
Ыдыс түрлері. Үстеу түрлері.	Ыдыс түрлері тақырыбына байланысты мәліметтер бере отырып, қазақ тілінде білімдерін жетілдіру, сөйлемде үстеу түрлерін қолдану.	2 часа
Даяшының сыртқы келбеті. Тұйық етістік.	Даяшының сыртқы келбеті туралы ақпарат беріп, қалау райды қолдана білуге үйрету. Студенттерге лексикалық, грамматикалық тақырыптар туралы түсінік беру. Сөздік қорларын жаңа сөздермен толықтыру, сөйлеу мәнерлерін қалыптастыру.	2 часа
Профессиональный английский язык-6 часов		
Тема20. “Easy Fruit Salad ” Легкий фруктовый салат Лексика по теме, диалог Countable and uncountable nouns Исчисляемые и неисчисляемые существительные	знает: лексические единицы: orange, fig, pomegranate, raspberry, strawberry, технологическую карту приготовления салата умеет: делать краткие сообщения, образовывать множественную форму существительных	2 часа
Тема21. Лабораторная работа 12 “Vegetables. Herbs and spices. ” Овощи, травы и специи. Лексика по теме, диалог. Verb ‘to have’ Спряжение глагола ‘to have’	знает: лексические единицы: green pears, green beans, potatoes, технологическую карту приготовления сытного ланча умеет: высказываться по теме, спрягать глагол	2 часа
Тема22. Лабораторная работа 13 “ Meat and fish” Мясо и рыба Лексика по теме, диалог Participle II Причастие прошедшего времени	знает: лексические единицы: beef, pork, poultry, turkey, технологическую карту приготовления стейков умеет: высказываться по теме, спрягать глагол	2 часа
Профессиональная эстетика и дизайн - 4 часа		
Эстетические требования к оформлению сложных горячих блюд из мяса	Характеризует эстетические требования к оформлению сложных горячих блюд	2 часа
Эстетические требования к оформлению сложных блюд из птицы	Характеризует эстетические требования к оформлению сложных блюд из птицы	2 часа
Кулинарная характеристика блюд-6 часов		
Кулинарная характеристика холодных	Раскрывает краткую кулинарную характеристику холодных блюд и	2 часа

	блюды и закусок	закусок; особенности их приготовления		
	Кулинарная характеристика горячих блюд из рыбы, мяса, овощей	Раскрывает краткую кулинарную характеристику горячих блюд из рыбы, мяса, овощей; особенности их приготовления	2 часа	
	Кулинарная характеристика сладких блюд	Раскрывает краткую кулинарную характеристику сладких блюд; особенности их приготовления	2 часа	
Товароведение - 4 часа				
Раздел « Вкусовые товары»			4 часа	
	Пряности	Характеризует виды пряностей, их применение при изготовлении кулинарных блюд	2 часа	
	Приправы	Характеризует виды приправ, их применение при изготовлении кулинарных блюд	2 часа	
Производственное обучение - 6 часов				
	Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках. Умеют осуществлять коммуникации с гостями, составлять меню, давать характеристику блюдам, включенным в меню; Владеют профессиональной культурой речи на казахском (русском) и английском языках.	6 часов	
Профессиональная практика – 36 часов				
	Составлять меню на государственном, русском и английском языках.	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках. Умеют осуществлять коммуникации с гостями, составлять меню, давать характеристику блюдам, включенным в меню; Владеют профессиональной культурой речи на казахском (русском) и английском языках.	36 часов	
ММ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»	Организация обслуживания посетителей - 46 часов			
	Раздел «Подготовка к обслуживанию потребителей»			22 часа
	Подготовка торгового зала	Раскрывает особенности подготовки торгового зала к обслуживанию	2 часа	
	Лабораторная работа «Подготовка торгового зала»	Выполняет уборку зала к обслуживанию посетителей	2 часа	
	Расстановка мебели	Характеризует расстановку мебели в зале обслуживания	2 часа	
	Лабораторная работа «Расстановка мебели»	Выполняет расстановку мебели в зале в зависимости от характера обслуживания	2 часа	
	Подготовка посуды, приборов, столового белья	Характеризует правила подготовки столовой посуды, приборов и столового белья	2 часа	
	Лабораторная работа «Столовое белье»	Выбирает скатерти по размеру для различных видов обслуживания. Накрывает столы скатертями двумя способами	2 часа	

Лабораторная работа «Салфетки»	Складывает салфетки простыми и сложными способами.	2 часа
Лабораторная работа «Фарфоровая посуда»	Расставляет тарелки при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия Использует поднос для переноса тарелок Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом	2 часа
Лабораторная работа «Стеклопосуда»	Расставляет бокалы, фужеры, стаканы и рюмки при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия Использует поднос для переноса стеклянной посуды Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с бокалами, фужерами и подносом	2 часа
Лабораторная работа «Металлическая керамическая посуда»	Расставляет тарелки при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия Использует поднос для переноса тарелок Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом	2 часа
Лабораторная работа «Столовые приборы»	Использует сервировочные приборы и приспособления. Раскладывает приборы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия	2 часа
Раздел «Сервировка столов»		16 часов
Сервировка стола к завтраку	Характеризует правила сервировки стола к завтраку	2 часа
Лабораторная работа «Сервировка стола к завтраку»	Выбирает посуду и приборы в соответствии с меню завтрака. Выполняет сервировку разной степени сложности. Дает кулинарную характеристику блюдам подаваемым к завтраку	2 часа
Сервировка стола к обеду	Характеризует правила сервировки стола к обеду	2 часа
Лабораторная работа «Сервировка стола к обеду»	Выполняет сервировку разной степени сложности для обеда при индивидуальном и групповом обслуживании. Дает характеристику блюдам, подаваемым к обеду	2 часа
Сервировка стола к ужину	Характеризует правила сервировки стола к ужину	2 часа
Лабораторная работа «Сервировка стола к ужину»	Выполняет сервировку разной степени сложности для обеда при индивидуальном и групповом обслуживании. Дает характеристику блюдам, подаваемым к ужину	2 часа
Сервировка стола для вечернего	Характеризует правила сервировки стола	2 часа

обслуживания	для вечернего обслуживания	
Лабораторная работа «Сервировка стола для вечернего обслуживания»	Выполняет досервировку стола в соответствии с заказом гостя. Использует элементы декора при тематическом обслуживании	2 часа
Раздел «Подготовка официанта к обслуживанию»		8 часов
Личная подготовка официанта к работе	Раскрывает требования к личной подготовке официанта к работе	2 часа
Лабораторная работа «Подготовка официанта к работе»	Соблюдает санитарно - гигиенические требования к подготовке официанта	2 часа
Инструктаж официанта	Раскрывает основные правила соблюдения инструктажа	2 часа
Лабораторная работа «Проведение инструктажа»	Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом	2 часа
Охрана труда- 2 часа		
Причины возникновения и расследование несчастных случаев и заболеваний на производстве	Характеризует основные виды инструктажей	2 часа
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 2 часа		
Личная подготовка официанта к обслуживанию посетителей	Характеризует правила личной подготовки официанта к обслуживанию посетителей	2 часа
Психология и этика профессиональной деятельности-2 часа		
Эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей	Характеризует эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей	2 часа
Профессиональная эстетика и дизайн - 2 часа		
Эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей	Характеризует эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей	2 часа
Производственное обучение- 24 часа		
Приемы накрытия столов. Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой	Имеет знания, умения и навыки, необходимые подготовки обеденного зала к обслуживанию. Знает приемы накрытия столов; правила расстановки тарелок и бокалов; раскладывания приборов, в зависимости от вида обслуживания. Умеет выполнять предварительную сервировку зала для завтрака, обеда и вечернего обслуживания.	6 часов
Сервировка стола для завтрака		6 часов
Сервировка стола в дневное время по меню обеда		6 часов
Сервировка столов для вечернего обслуживания		6 часов
Профессиональная практика - 60 часов		
Подготовка обеденного зала к завтраку	Имеет знания, умения и навыки, необходимые подготовки обеденного зала к обслуживанию. Знает приемы накрытия столов; правила расстановки тарелок и бокалов; раскладывания приборов, в зависимости от вида обслуживания. Умеет выполнять предварительную сервировку зала для завтрака, обеда и вечернего обслуживания	18часов
Подготовка обеденного зала к обеду		18часов
Подготовка обеденного зала к ужину		24часа

ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»	Организация обслуживания посетителей - 28 часов		
	Раздел «Банкеты и приемы»		
	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	Характеризует порядок приема заказов на обслуживание торжеств	2 часа
	Лабораторная работа «Подготовка к обслуживанию банкета»	До начала банкета определяет число участников, схемы размещения гостей за столом, наименование блюд и закусок, общее количество, число порций в блюде, срок исполнения заказов, вид посуды, в которой подаются блюда	2 часа
	Банкет за столом с полным обслуживанием	Характеризует банкет за столом с полным обслуживанием	2 часа
	Лабораторная работа «Подготовка предприятия к проведению банкета»	Рассчитывает количество продуктов, посуды для проведения банкета	2 часа
	Банкет за столом с частичным обслуживанием	Характеризует банкет за столом с частичным обслуживанием	2 часа
	Лабораторная работа «Расстановка банкетных столов»	Определяет количество позиций за столом для обслуживания одним официантом	2 часа
	Банкет - фуршет	Характеризует банкет - фуршет; особенности проведения фуршета. Правила сервировки для банкета	2 часа
	Лабораторная работа «Оформление банкетного стола»	Выполняет работы по подготовке банкетного зала и обслуживания банкета	2 часа
	Лабораторная работа «Расстановка посуды»	Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантов	2 часа
	Банкет - коктейль	Сервирует стол для банкета фуршета.	2 часа
	Лабораторная работа «Порядок подачи блюд на банкете»	Подает блюда и закуски, используя различные способы.	2 часа
	Банкет-чай	Характеризует банкет - чай; особенности проведения чайного банкета	2 часа
	Лабораторная работа «Порядок подачи напитков на банкете»	Разливает и доликает напитки	2 часа
	Лабораторная работа «Окончание банкета»	Заменяет использованную посуду в процессе обслуживания. Заменяет разбитую посуду, убирает черепки Использует для уборки посуды специальную тележку Соблюдает технику безопасности при уборке разбитой посуды	2 часа
	Профессиональная эстетика и дизайн - 6 часов		
Эстетические требования к оформлению кулинарных изделий	Характеризует эстетические требования к оформлению кулинарных изделий	2 часа	
Эстетические требования к оформлению фирменных блюд	Характеризует эстетические требования к оформлению фирменных блюд	2 часа	
Эстетические требования к оформлению сладких блюд	Характеризует эстетические требования к оформлению сладких блюд	2 часа	

Профессиональный казахский язык-10 часов		
«Банкетер және қабылдаулар»		4 часа
Тапсырысты қабылдау тәртібі. Шылау. Жалғаулықтар.	Тіл байлығын дамыту және сөздік қорларын кеңейту. Тапсырысты қабылдау тәртібін білу. Мемлекеттік тілді құрметтеуге тәрбиелеу.	2 часа
Банкеттерде қызмет көрсету. Септеулік шылаулар.	Студенттерге септеулік туралы мәлімет беру. Коммуникативтік тренинг арқылы Студенттерге сөйлеу мәнерін бақылау, тапсырма арқылы олардың тілдік білім деңгейін тексеру. Сөйлеу тілін дамыту, жазу сауаттылығын дамыту.	2 часа
Банкет түрлері. Модаль сөздер	Тіл байлығын дамыту және сөздік қорларын кеңейту. Тапсырысты қабылдау тәртібін білу. Мемлекеттік тілді құрметтеуге тәрбиелеу.	2 часа
«Кәсіби эстетика және дизайн» бөлімі		2 часа
Тағамдарды әсемдеу.Сөйлем мүшелері	Тілдесім әрекетінде тақырыпқа байланысты сөздер мен сөз тіркесін дұрыс қолдана білуге үйрету.	2 часа
Тағамдарды әсемдеу түрлері.Сөйлем	Тіл үйренушілердің алған лексикалық қорын қайталау. Тақырыптарды бекіту мақсатында түрлі тапсырмалар орындау, тіл үйренушілердің байланыстырып сөйлеу дағдыларын дамыту.	2 часа
Профессиональный английский язык-10 часов		
Тема23. “ The Waiter's Work-Day ” Рабочий день официанта Лексика по теме, диалог Modal verbs Модальные глаголы	знает: лексические единицы: to dust, to sweep, to receive guests, cruet-set, special dishes, умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях	2 часа
Тема24. Лабораторная работа 14 “ How to Set a Table? ” Как накрыть стол? Лексика по теме, диалог Word building Словообразование	знает: лексические единицы: table linen, napkin, cutlery, умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,	2 часа
Тема24. Лабораторная работа 15 “ How to lay a cover? ” Как сервировать стол? Лексика по теме, диалог Complex object Сложное дополнение	знает: лексические единицы: fish knife, soup spoon, side plate, side knife, glassware умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,	2 часа

	<p>Тема25. Лабораторная работа 16 “ Formal dinner ” Официальный обед Лексика по теме, диалог Complex subject Сложное подлежащее</p>	<p>знает: лексические единицы: wineglasses, dessert spoon, butter plate, умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,</p>	2 часа	
	<p>Тема25. Cutlery and tableware Столовые приборы и посуда Лексика по теме, диалог Conditional sentences Условные предложения</p>	<p>знает: лексические единицы: cake fork, dinner knife, butter spreader, умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,</p>	2 часа	
Производственное обучение -24 часа				
	Подготовка банкетного зала и обслуживание банкет-фуршет.	<p>Имеют знания, умения и навыки, необходимые для подготовки банкетного зала и обслуживания банкета. Освоили особенности обслуживания праздничных вечеров, неофициальных банкетов и «фуршетов», приемов и официальных банкетов. Умеют сервировать стол для различных банкетов. Вовремя убирать использованную посуду, подавать чистые тарелки и приборы по желанию гостя.</p>	6 часов	
	Подготовка банкетного зала и обслуживание. Приём-коктейль.		6 часов	
	Банкет-чай. Подготовка банкетного зала и обслуживание.		6 часов	
	Свадебный банкет. Подготовка банкетного зала и обслуживание.		6 часов	
Профессиональная практика - 60 часов				
	Подготовка банкетного зала и обслуживание банкет-фуршет.	<p>Имеют знания, умения и навыки, необходимые для подготовки банкетного зала и обслуживания банкета. Освоили особенности обслуживания праздничных вечеров, неофициальных банкетов и «фуршетов», приемов и официальных банкетов. Умеют сервировать стол для различных банкетов. Вовремя убирать использованную посуду, подавать чистые тарелки и приборы по желанию гостя.</p>	18 часов	
	Подготовка банкетного зала и обслуживание. Приём-коктейль.		12 часов	
	Банкет-чай. Подготовка банкетного зала и обслуживание.		12 часов	
	Свадебный банкет. Подготовка банкетного зала и обслуживание.		18 часов	
ПМ 14 «Обслуживание посетителей»	Организация обслуживания посетителей - 12 часов			
	Раздел «Встреча посетителей»			12 часов
	Встреча и размещение гостей	Раскрывает порядок встречи и размещения гостей в зале обслуживания	2 часа	
	Лабораторная работа «Приветствие гостей»	Приветствует гостей в соответствии со временем суток и соблюдением этикета. Указывает направление к заказанному столику	2 часа	
	Лабораторная работа «Знакомство гостей с дополнительной информацией»	Знакомит гостя с программами и скидками действующими в определенные дни и часы	2 часа	
	Прием и выполнение заказа	Правильно подает папку с меню. Предлагает аперитив. Комплектует заказ.	2 часа	
	Лабораторная работа «Правила работы с	Берет и ставит заказанные блюда на	2 часа	

подносом»	поднос с соблюдением техники безопасности. Контролирует выход и качество полученных из производства блюд и напитков.	
Лабораторная работа «Техника безопасности при подаче блюд с подноса»	Соблюдает требования техники безопасности при подаче блюд с подноса. Подает супы с подсобного стола. Переносит вторые блюда с помощью подноса. Переносит блюда в одну, две, три тарелки.	2 часа
Психология и этика профессиональной деятельности-4 часа		
Встреча гостей. Прием заказа	Приветствует гостей в соответствии со временем суток и соблюдением этикета. Указывает направление к заказанному столику. Знакомит гостя с программами и скидками действующими в определенные дни и часы. Правильно подает папку с меню. Предлагает аперитив. Помогает в выборе блюд. Уточняет детали заказа. Производит досервировку стола	2 часа
Расчет с посетителями	Правильно оформляет счет. Пробивает фискальный чек. Пользуется контрольно-кассовыми машинами, POS-терминалами. Выполняет торговые вычисления	2 часа
Торговые вычисления - 18 часов		
Составление меню - заказа с неполным обслуживанием официантов	Характеризует правила составления меню - заказа с неполным обслуживанием официантов	2 часа
Составление меню - заказа для фуршета	Характеризует правила составления меню - заказа для фуршета	2 часа
Составление меню - заказа для приема «чай»	Характеризует правила составления меню - заказа для приема «чай»	2 часа
Составление меню - заказа для приема «коктейль»	Характеризует правила составления меню - заказа для приема «коктейль»	2 часа
Составление меню - заказа для специальных видов обслуживания	Характеризует правила составления меню - заказа для специальных видов обслуживания	2 часа
Лабораторная работа «Выполнение торговых вычислений»	Выполняет торговые вычисления	2 часа
Лабораторная работа «Расчет продуктов для выполнения меню - заказа»	Правильно рассчитывает расход продуктов для составления меню - заказа для проведения банкетов	2 часа
Лабораторная работа «Правила работы на контрольно - кассовых аппаратах»	Пробивает фискальный чек. Пользуется контрольно-кассовыми машинами, POS-терминалами	2 часа
Лабораторная работа «Расчет с посетителями»	Правильно оформляет счет.	2 часа
Организация производства на предприятиях питания - 4 часа		
Виды торгового оборудования	Характеризует виды торгового оборудования; их назначение в торговом	2 часа

	зале обслуживання	
Мебель в торговом зале	Раскрывает характеристику мебели, используемой в торговом зале; требования к мебели	2 часа
Профессиональный казахский язык-8 часов		
«Келушілерге қызмет көрсету» бөлімі		
Қонақтарды қарсы алу және жайғастыру. Тыныс белгілері.	Тілдесім әрекетінде тақырыпқа байланысты сөздер мен сөз тіркесін дұрыс қолдана білуге үйрету.	2 часа
Қонақтарға ақпарат беру. Төл сөз бен төлеу сөз.	Тіл үйренушілердің алған лексикалық қорын қайталау. Тақырыптарды бекіту мақсатында түрлі тапсырмалар орындау, тіл үйренушілердің байланыстырып сөйлеу дағдыларын дамыту.	2 часа
Диктант	Өткен тақырыптарды бекіту.	2 часа
Сабакты бекіту. Қорытынды тест.	Өткен тақырыптарды бекіту.	2 часа
Профессиональный английский язык-8 часов		
Тема26. Лабораторная работа 17 How to lay a table for breakfast? Как накрыть стол для завтрака? Passive Voice Страдательный залог	знает: профессиональные термины, названия блюд, ингредиенты входящие в них, breakfast, cereal bowl, juice glass, умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,	2 часа
Тема27. Лабораторная работа 18 How to lay a table for lunch? Как накрыть стол для ланча? Main types of questions Основные типы вопросов в английском языке	знает: лексические единицы: breakfast, cereal bowl, juice glass, умеет: делать краткие сообщения, описывать события, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях	2 часа
Тема28. Лабораторная работа 19 Styles of food service Как накрыть стол для ланча? GRAMMAR TEST Грамматический тест	знает: лексические единицы: catering, cafeterias, snack bars and fast-food restaurants умеет: использовать лексику в качестве опоры для высказывания использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях	2 часа
Тема29. TOTAL QUIZ OF PROFESSIONAL TERMINOLOGY Итоговый тест профессиональной лексики и терминологии	знает: лексику профессиональной направленности умеет: использовать полученные знания в профессиональной деятельности	2 часа
Экономика предприятий питания -4 часа		
Формы и системы оплаты труда	Знать формы и системы оплаты труда. Состав фонда заработной платы.	2 часа
Фонд заработной платы	Знать источники образования фонда заработной платы. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. Эффективность использования фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы	2 часа

Кулинарная характеристика блюд - 8 часов		
Кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Раскрывает краткую кулинарную характеристику блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; особенности их приготовления	2 часа
Кулинарная характеристика блюд из яиц и творога	Раскрывает краткую кулинарную характеристику блюд из яиц и творога; особенности их приготовления	2 часа
Кулинарная характеристика блюд из теста	Раскрывает краткую кулинарную характеристику блюд из теста; особенности их приготовления	2 часа
Кулинарная характеристика блюд национальных кухонь	Раскрывает краткую кулинарную характеристику блюд национальных кухонь; особенности их приготовления	2 часа
Охрана труда – 2 часа		
Безопасность при эксплуатации торговых автоматов. Безопасность при эксплуатации холодильного оборудования	Соблюдает технику безопасности при эксплуатации торговых автоматов.	2 часа
Производственное обучение -12 часов		
Обслуживание посетителей. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Передача заказа на производство и в буфет.	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для обслуживания посетителей предприятия питания. Знают формы приветствия, прощания, пожелания на казахском, английском и русском языках; способы расчета с посетителями; виды платежных карт; технику торговых вычислений «предлагающая продажа», методы продвижения новых и фирменных блюд. Умеют встречать гостей и размещать их за столами, общаться с гостями на казахском (русском), английском языках; работать с контрольно-кассовыми аппаратами, POS-терминалами; осуществлять возврат блюд не соответствующих показателям качества.	6 часов
Подача заказанных блюд и напитков гостям. Расчет гостей по окончании обслуживания.		6 часов
Профессиональная практика - 60 часов		
Обслуживание посетителей. Встреча и размещение гостей. Прием заказа.	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для обслуживания посетителей предприятия питания. Знают формы приветствия, прощания, пожелания на казахском, английском и русском языках; способы расчета с посетителями; виды платежных карт; технику торговых вычислений «предлагающая продажа», методы продвижения новых и фирменных блюд. Умеют встречать гостей и размещать их за столами, общаться с гостями на казахском (русском), английском языках; работать с контрольно-кассовыми аппаратами, POS-терминалами; осуществлять возврат блюд не соответствующих показателям	18 часов
Обслуживание посетителей. Передача заказа на производство и в буфет. Получение готовых блюд. подача заказанных блюд и напитков гостям.		24 часов
Обслуживание посетителей. Расчет гостей по окончании обслуживания. Уборка обеденного и подсобного столов после обслуживания.		18 часов

		качества.	
	МОО. Техника подачи готовых блюд и напитков - 10 часов		
	Правила подачи холодных блюд и закусок	Раскрывает правила подачи холодных блюд и закусок	2 часа
	Правила подачи супов	Раскрывает правила подачи холодных блюд и закусок	2 часа
	Правила подачи вторых горячих блюд	Раскрывает правила подачи вторых горячих блюд	2 часа
	Правила подачи сладких блюд и фруктов	Раскрывает правила подачи сладких блюд и фруктов	2 часа
	Правила подачи горячих и холодных напитков	Раскрывает правила подачи горячих и холодных напитков	2 часа

**«Структура и содержание модульной учебной программы
производственного обучения и профессиональной практики»**

Код профессиональных квалификации/ компетенций	Учебные модули (темы и виды учебно- производственной работы)	Формируемые навыки работы /компетенции	Объем учебного времени (час)
050801 2 «Повар»	ПМ.1 Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции	Выделять контрольные критические точки в процессе приготовления пищи и анализировать возникающие в них риски, ведущие к снижению качества готовой продукции(Hazard Analysis and Critical Control Points)—концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.)	44
	ПМ.2 Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.	270
	ПМ.3 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.	496
	ПМ.4 Оформление и реализация готовой продукции	Оформлять и реализовывать готовую продукцию	402
050802 2 «Кондитер»	ПМ.5 Подготовка сырья и замес теста	Подготовить сырье и замесить тесто	72
	ПМ.6 Разделка теста, формование изделий из теста	Разделить тесто, сформовать изделия	150
	ПМ.7 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	162
	ПМ.8 Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	60
	ПМ.9 Оформление мучных кондитерских изделий	Оформить мучные кондитерские изделия	168
050804 2 «Официант»	ПМ.10 Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	90
	ПМ.11 Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	96
	ПМ.12 Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей	Подготовить обеденный зал к обслуживанию	138
	ПМ.13 Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета	Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты	138
	ПМ.14 Обслуживание посетителей	Обслуживать гостей предприятия питания	150

**«Примерная форма описания результатов обучения
и критерий оценки по каждой квалификации»**

Квалификация/модуль	Результат обучения	Критерии оценки
ПМ 01. Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции	1)Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи.	1. Характеризует основные типы предприятий питания. 2. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания. 3. На основе рецептуры строит технологические схемы, выделяет этапы первичной обработки сырья и тепловой обработки продуктов.
	2)Анализировать технологический процесс приготовления пищи, с целью выявления рисков снижения качества на каждом этапе приготовления пищи.	1. Различает биологические, химические и физические риски ведущие к снижению качества готовой продукции. 2. Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров; на этапе первичной обработки сырья; на этапе санитарной обработки рабочих мест; на этапе тепловой обработки и хранения готовой продукции
	3) Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	1. Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. 2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил. 3. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания. 4. Безопасно использует моющие и дезинфицирующие средства.
ПМ 02. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	1)Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	1. Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей. 2. Различает виды простой и сложной нарезки овощей. 3. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей. 4. Организует рабочее место в овощном цехе. 5. Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности. 6. Рассчитывает выход полуфабрикатов массой нетто, учитывая количество отходов.
	2) Выполнять первичную обработку рыбы.	1. Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. 2. Различает способы обработки различных видов рыбы. 3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы. 4. Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня. 5. Размораживает и потрошит рыбу различных видов, соблюдая технику безопасности и санитарно гигиенические правила. 6. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.
	3) Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.	1. Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса. 2. Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса.

		<p>3. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота.</p> <p>4. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>5. Организует рабочее место в мясном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.</p> <p>6. Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы.</p> <p>7. Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности</p>
<p>ПМ 03. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов</p>	<p>1) Готовить блюда из рыбы.</p>	<p>1. Соблюдает соотношение жидкости и продукта при варке и припускании.</p> <p>2. Понимает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов .</p> <p>3. Соблюдает температуру и время тепловой обработки рыбы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании.</p> <p>4. Характеризует процессы, ведущие к изменению физико-химических свойств продуктов .</p> <p>5. Соответствует требованиям к уровню квалификации повара.</p> <p>6. Придерживается норм потерь при тепловой обработке, соблюдает выход готовых блюд.</p> <p>7. Готовит блюда из рыбы, гарниры и соусы к ним.</p> <p>8. Эксплуатирует тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.</p> <p>9. Рационально организует рабочее место</p>
	<p>2) Готовить блюда из мяса и птицы.</p>	<p>1. Характеризует ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и птицы.</p> <p>2. Соблюдает температуру и время тепловой обработки мяса и птицы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании.</p> <p>3. Определяет количество жидкости для варки круп и макаронных изделий.</p> <p>4. Придерживается норм потерь при тепловой обработке, соблюдает выход готового блюда .</p> <p>5. Рационально организует рабочее место.</p> <p>6. Готовит блюда из мяса и птицы, гарниры и соусы к ним.</p> <p>7. Выбирает оптимальный режим для обработки продуктов в конвектомате.</p> <p>8. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.</p>
	<p>3) Готовить блюда из яиц и творога</p>	<p>1. Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.</p> <p>2. Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели доброкачественности яиц и творога.</p> <p>3. Рационально организует рабочее место.</p> <p>4. Пересчитывает массу брутто яиц для приготовления блюд .</p> <p>5. Готовит творожную массу.</p> <p>6. Вынимает готовое изделие из формы.</p>
	<p>4) Готовить бульоны и супы</p>	<p>1. Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов.</p> <p>2. Соблюдает соотношение воды и продукта для</p>

		<p>приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.</p> <p>3. Рационально организует рабочее место.</p> <p>4. Пассерует овощи для заправочных супов.</p> <p>5. Готовит «оттяжку» и осветляет бульон.</p> <p>6. Готовит заправочные, пореобразные и прозрачные супы.</p> <p>7. «Доводит суп до вкуса».</p> <p>8. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности</p>
	5) Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты.	<p>1. Оценивает пищевую ценность, химический состав, признаки доброкачественности гастрономических товаров, яиц, хлебобулочных изделий, приправ, солений и маринадов.</p> <p>2. Характеризует ассортимент холодных закусок, салатов и винегретов.</p> <p>3. Соблюдает нормы выхода закусок, холодных блюд и гарниров к ним.</p> <p>4. Придерживается норм толщины хлеба и ломтиков закусок для приготовления бутербродов.</p> <p>5. Соблюдает сроки и условия хранения заготовок для холодных блюд и закусок.</p> <p>6. Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>7. Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки.</p> <p>8. Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки.</p> <p>9. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности</p>
	6) Готовить национальные, диетические и блюда для детского питания	<p>1. Выделяет особенности национальной кухни народов мира и казахских народных блюд.</p> <p>2. Выделяет особенности организации питания детей.</p> <p>3. Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи.</p> <p>4. Составляет меню для воспитанников детского сада.</p> <p>5. Протирает массу, используя сита, средства малой механизации.</p> <p>6. Готовит кнельную массу.</p> <p>7. Готовит блюда на пару.</p> <p>8. Готовит блюда на открытом огне, гриле.</p> <p>9. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности .</p>
	7) Готовить сладкие блюда и напитки	<p>1. Оценивает пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности плодов, ягод, желатина, крахмала, молочных продуктов.</p> <p>2. Соблюдает нормы выхода порций.</p> <p>3. Распускает желатин.</p> <p>4. Осветляет желе.</p> <p>5. Взбивает сливки, готовит воздушную массу.</p> <p>6. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности.</p>
	8) Работать в команде.	<p>1. Принимает цели организации, организационную и управленческую структуру предприятия.</p> <p>2. Использует современные способы и средства передачи информации.</p> <p>3. Понимает, что такое «общая цель» группы.</p> <p>4. Понимает, что такое «конфликт».</p>

		<p>5. Осуществляет устные и письменные коммуникации.</p> <p>6. Принимает решения в рамках своей компетенции.</p> <p>7. Понимает понятие компромисса с целью достижения общей цели группы.</p>
	9) Составлять калькуляцию для определения продажной цены на блюдо.	<p>1. Использует метрическую систему измерения веса.</p> <p>2. Понимает определения «начальное число», «процентная такса», «процентная сумма».</p> <p>3. Различает содержание понятий масса брутто, масса нетто.</p> <p>4. Производит таксировку сумм.</p> <p>5. Определяет общую стоимость продуктового набора на 100 блюд.</p> <p>6. Определяет себестоимость одного блюда.</p> <p>7. Определяет размер единой торговой наценки на блюдо.</p> <p>8. Определяет продажную цену на блюдо.</p>
ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции	1) Иметь представление о рынке товаров и услуг, рыночной инфраструктуре	<p>1. Различает понятия продукта, товара, услуги.</p> <p>2. Выделяет сущность и функции конкуренции.</p> <p>3. Анализирует затраты производства.</p> <p>4. Рассчитывает доходы, расходы.</p> <p>5. Определяет цену себестоимости товара, цену производства, оптовую цену, розничную цену на примере</p>
	2) Готовить и оформлять банкетные блюда	<p>1. Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира.</p> <p>2. Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе</p>
	3) Отпускать готовую продукцию с линии раздачи	<p>1. Использует по назначению раздаточный инвентарь.</p> <p>2. Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости.</p> <p>3. Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.</p> <p>4. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции.</p> <p>5. Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.</p> <p>6. Заполняет меню на государственном, русском и иностранном языках.</p> <p>7. Общается с потребителями на государственном, русском и иностранном языках.</p>
	4) Получить квалификацию «Повар» 4 разряд	<p>1. Различает основные типы предприятий питания.</p> <p>2. Анализирует производственный цикл, осуществляющийся в предприятиях питания.</p> <p>3. Выделяет контрольные критические точки в процессе приготовления пищи.</p> <p>4. Анализирует риски, влияющие на качество готовой продукции, возникающие на каждом этапе приготовления пищи</p> <p>5. Характеризует кулинарную продукцию, выполняет мероприятия направленные на улучшение качества готовой продукции.</p> <p>6. Выполняет основные законодательные и правовые акты в сфере безопасности труда; сознает последствия нарушения техники безопасности, санитарных правил и норм.</p> <p>7. Использует моющие и дезинфицирующие средства, соблюдая технику безопасности при работе с агрессивными химическими веществами.</p>

	<ol style="list-style-type: none">8. Моет и экономно чистит овощи, вручную и используя механическое оборудование.9. Выбирает необходимый инвентарь и инструменты для выполнения простых и сложных видов нарезки овощей.10. Правильно использует овощерезательные машины, соблюдая технику безопасности.11. Оценивает доброкачественность и породу рыбы.12. Размораживает рыбу, сохраняя ее пищевую ценность, потрошит и обрабатывает рыбу различных пород.13. Выбирает инвентарь и инструменты для разделки рыбы.14. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы.15. Приготавливает различные полуфабрикаты из рыбы, соблюдает сроки и температуру их хранения.16. Оценивает доброкачественность и сорт мяса.17. Выбирает инвентарь и инструменты для разделки и обвалки мяса.18. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса.19. Соблюдает соотношение продуктов котлетной массы, приготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее.20. Готовит порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из натуральной рубленой массы.21. Соблюдает технику безопасности при использовании электропилы, мясорубки в мясном цехе.22. Выполняет тепловую обработку, используя различные тепловые аппараты.23. Соблюдает технику безопасности при работе с электрическими аппаратами и газовыми плитами.24. Учитывает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов при варке.25. Варит бульоны, соблюдая время тепловой обработки, соотношение жидкости и продукта.26. Пассерует овощи, приготавливает супы.27. Учитывает процессы, ведущие к изменению физикохимических свойств продуктов для получения наилучшего результата.28. Готовит отварные и припущенные блюда и гарниры к ним.29. Жарит продукты с использованием различного количества жира, на раскаленной поверхности без жира, на открытом огне и в жарочном шкафу, соблюдая температуру и время жарки различных продуктов.30. Готовит тушеные и запеченные блюда.31. Рационально организует рабочее место в горячем цехе.32. Взбивает воздушную массу.33. Распускает желатин.34. Правильно вынимает готовые горячие и холодные изделия из форм.35. Соблюдает нормы выхода штучных изделий и порционных холодных блюд.36. Соблюдает условия хранения заготовок для закусок, салатов и винегретов.37. Эстетично нарезает свежие и отварные овощи,
--	---

		<p>мясо, рыбу и гастрономические товары.</p> <p>38. Готовит горячие и холодные соусы, заправки.</p> <p>39. Оформляет порционные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p> <p>40. Соблюдает количественный выход при отпуске первых, вторых блюд, салатов, напитков.</p> <p>41. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.</p>
<p>050802 2 «Кондитер»</p> <p>ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста</p>	<p>1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству</p>	<p>1. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.</p> <p>3. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства.</p> <p>4. Отсортировывает некачественное сырьё.</p>
	<p>2) Замешивать различные виды теста</p>	<p>1. Применяет рецептуры различных видов теста.</p> <p>2. Понимает процессы, происходящие при замесе теста.</p> <p>3. Использует способы разрыхления теста.</p> <p>4. При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки.</p> <p>5. Готовит бисквит горячим и холодным способами.</p> <p>6. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста. соблюдает правила подготовки масла для слоеного теста.</p> <p>7. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования.</p> <p>8. Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной.</p> <p>9. Составляет технологические карты на основании рецептур.</p> <p>10. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопасным методами.</p> <p>11. Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности.</p> <p>12. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.</p>
<p>ПМ 06. Разделка теста, формование изделий из теста</p>	<p>1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста.</p>	<p>1. Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>2. Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста.</p> <p>3. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>4. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.</p> <p>5. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками</p>
	<p>2) Формовать изделия из бисквитного теста.</p>	<p>1. Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки бисквитного теста.</p> <p>2. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из бисквитного теста в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>3. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины.</p> <p>4. Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста.</p>

		5. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения
	3) Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него	1. Раскатывает тесто ручным и машинным способом. 2. Правильно использует тестораскаточную машину, соблюдая технику безопасности. 3. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. 4. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий.
	4) Разделять песочное тесто.	1. Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста. 2. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины. 3. Вырезает заготовки при помощи выемок. 4. Формует корзиночки для пирожных
	5) Разделять заварное тесто	1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок. 2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.
ПМ 07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.
	2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. 3. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.
ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель	1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. 3. Соблюдает температуру и время созревания помады. 4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. 5. Делает пробу на «слабый шарик». 6. Взбивает помаду. 7. Варит яично-молочный сироп. 8. Выдерживает массу на водяной бане
	2) Готовить кремы.	1. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. 2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. 3. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов. 4. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. 5. Определяет качество жировых и яичных продуктов. 6. Взбивает кремы.
	3) Готовить сахарную мастику, желе.	1. Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовый и заварной мастики. 2. Распускает желатин. 3. Варит агар. 4. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. 5. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. 6. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий
	4) Подготовить шоколад для оформления изделий	1. Распускает и темперировать шоколад. 2. Подвергает шоколад кристаллизации. 3. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. 4. Использует шоколад для оформления изделий
	5) Готовить фруктовые начинки.	1. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок. 2. Проводит органолептическую оценку свежих и

		<p>переработанных плодов и ягод.</p> <p>3. Загущает повидло.</p> <p>4. Готовит плодово-ягодную подварку</p>
ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий	1) Оформлять пирожные.	<p>1. Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных.</p> <p>2. Пропитывает бисквит сиропом.</p> <p>3. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой.</p> <p>4. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом.</p> <p>5. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом.</p>
	2) Оформлять торты.	<p>1. Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов.</p> <p>2. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, слоеных и комбинированных тортов.</p> <p>3. Зачищает и выравнивает, пластует полуфабрикат из теста.</p> <p>4. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность.</p> <p>5. Оформляет боковую поверхность торта.</p> <p>6. Разрабатывает и применяет новые рецептуры, используя профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный английский язык.</p>
	3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания.	<p>1. Анализирует причины возникновения острых и хронических инфекционных заболеваний, глистных заболеваний.</p> <p>2. Анализирует причины пищевых отравлений.</p> <p>3. Моет и обрабатывает кондитерский инвентарь в соответствии с санитарными требованиями.</p> <p>4. Соблюдает технику безопасности при работе с химическими агрессивными веществами.</p> <p>5. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.</p>
	4) Получить квалификацию «Кондитер» 4 разряда.	<p>1. Осуществляет замес разных видов теста.</p> <p>2. Формует полуфабрикаты из теста.</p> <p>3. Выпекает мучные изделия и полуфабрикаты.</p> <p>4. Готовит отделочные полуфабрикаты.</p> <p>5. Оформляет пирожные и торты массового производства.</p> <p>6. Оформляет заказные кондитерские изделия.</p> <p>7. Организует рабочее место в кондитерском цехе.</p> <p>8. Соблюдает технику безопасности и санитарные нормы и правила.</p> <p>9. Ухаживает за кондитерским инвентарем и инструментами.</p> <p>10. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.</p>
050804 2 «Официант» ПМ 10. Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину	<p>1. Соблюдает график выхода на работу.</p> <p>2. Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы.</p> <p>3. Эффективно использует рабочее время.</p> <p>4. Работает в команде, адекватно выполняет распоряжения менеджера, метрдотеля.</p> <p>5. Выполняет инструкции по охране труда.</p>
	2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках	<p>1. Соблюдает правила техники безопасности при работе с подносом.</p> <p>2. Соблюдает правила техники безопасности при подаче горячих блюд на тарелках.</p> <p>3. Выявляет проблемы, возникающие в ходе подготовки зала к обслуживанию.</p> <p>4. Принимает активное участие в планерке, предлагая вопросы, на которые следует обращать внимание при обслуживании.</p>
	3) Подготовить столовое	<p>1. Различает виды и правила работы с фарфоровой и</p>

	белье, посуду, приборы к обслуживанию	<p>фаянсовой посудой;</p> <p>2. Различает т виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой.</p> <p>3. Различает виды и правила работы с приборами, подносом.</p> <p>4. Различает виды столового белья.</p> <p>5. Натирает посуду и приборы перед обслуживанием.</p> <p>6. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания.</p> <p>7.Соблюдает технику безопасности при работе в сервисной</p>
ПМ 11. Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	<p>1. Определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ;</p> <p>2. Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправ.</p>
	2)Составить меню.	<p>1. Учитывает факторы, влияющие на содержание меню.</p> <p>2. Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.</p>
	3) Владеть профессиональной культурой речи.	<p>1. Владеет приемами ведения партнерской беседы.</p> <p>2. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.</p> <p>3. Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях.</p> <p>4. Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.</p>
	4) Соблюдать правила межличностного общения.	<p>1. Различает виды, средства, функции и формы общения.</p> <p>2. Выделяет особенности делового общения.</p> <p>3. Преодолевает барьеры в деловом общении.</p> <p>4.Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.</p>
ПМ12. Подготовка обеденного зала к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями	<p>1. Выбирает скатерти и салфетки по размеру для различных видов обслуживания.</p> <p>2. Складывает салфетки простыми и сложными способами.</p> <p>3. Накрывает столы скатертями двумя способами.</p>
	2) Сервировать стол тарелками.	<p>1. Расставляет тарелки при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия;</p> <p>2. Использует поднос для переноса тарелок;</p> <p>3. Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом.</p>
	3) Сервировать стол приборами	<p>Используют по назначению столовые приборы для оригинальных блюд.</p> <p>2. Использует сервировочные приборы и приспособления.</p> <p>3. Раскладывает приборы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия.</p>
	4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой	<p>1. Определяет вместимость и назначение рюмок, бокалов, стаканов.</p> <p>2. Расставляет рюмки и бокалы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия.</p> <p>3. Соблюдает технику безопасности при переносе стеклянной посуды.</p>
	5) Сервировать столы для завтрака	<p>1. Выбирает посуду и приборы в соответствии с меню завтрака.</p> <p>2. Выполняет сервировку разной степени сложности.</p>

		3. Дает кулинарную характеристику блюдам подаваемым к завтраку.
	6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда	1. Выполняет сервировку разной степени сложности для обеда при индивидуальном и групповом обслуживании. 2. Дает характеристику блюдам подаваемым к обеду.
	7) Сервировать столы для вечернего обслуживания	1. Выполняет досервировку стола в соответствии с заказом гостя. 2. Использует элементы декора при тематическом обслуживании.
ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета	1) Подготовиться к обслуживанию банкета	1. До начала банкета определяет число участников, схемы размещения гостей за столом, наименование блюд и закусок – общее количество, число порций в блюде, срок исполнения заказов, вид посуды, в которой подаются кушанья. 2. Определяет количество позиций за столом для обслуживания одним официантом. 3. Подает блюда «в стол», «в обнос», порциями на тарелках. 4. Доливает напитки в ходе обслуживания.
	2) Обслуживать банкет	1. Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами по желанию гостя. 2. Сервирует стол для банкета фуршета. 3. Подает блюда и закуски, используя различные способы. 4. Разливает и доливает напитки.
	3) Убирать использованную посуду	1. Заменяет использованную посуду в процессе обслуживания. 2. Заменяет разбитую посуду, убирает черепки; 3. Использует для уборки посуды специальную тележку; 4. Соблюдает технику безопасности при уборке разбитой посуды.
ПМ 14. Обслуживание посетителей.	1) Встречать и размещать гостей за столами	1. Применяет формы приветствия, прощания, пожелания на государственном, английском и русском языках при общении с гостями. 2. Приветствует гостей в соответствии со временем суток и соблюдением этикета. 3. Указывает направление к заказанному столу. 4. Говорит на государственном, английском и русском языках
	2) Принимать заказ	1. Дает кулинарную характеристику блюд и напитков, рекомендует сочетание напитков и блюд. 2. Знакомит гостя с программами и скидками действующими в определенные дни и часы. 3. Правильно подает папку с меню. 4. Предлагает аперитив. 5. Осуществляет «предлагающую продажу». 7. Помогает в выборе блюд. 8. Уточняет детали заказа. 9. Производит досервировку стола в соответствии с заказом.
	3) Передавать заказы на производство и в буфет.	1. Получает посуду для выполнения заказа, передает посуду и заказ соответственно в горячий и холодный цеха. 6. Пробивает чек для получения продукции.
	4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной.	1. Комплектует заказ. 2. Берет и ставит заказанные блюда на поднос с соблюдением техники безопасности. 3. Контролирует выход и качество полученных из производства блюд и напитков.

5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдает требования техники безопасности при подаче блюд с подноса. 2. Подает супы с подсобного стола. 3. Переносит вторые блюда с помощью подноса. 4. Переносит блюда в одну, две, три тарелки.
6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оформляет счет. 2. Пробивает фискальный чек. 3. Пользуется контрольнокассовыми машинами, POS-терминалами. 4. Выполняет торговые вычисления
7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдает правила замены и уборки использованных тарелок, столовых приборов скатертей. 2. Соблюдает сроки, приемы и последовательность уборки стола. 3. Использует для переноски посуды и приборов специальные тележки
8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Консультирует гостей при выборе блюд по меню. 2. Обслуживает гостей в обеденном зале: завтрак, бизнес-ланч, обед, ужин. 3. Обслуживает банкеты и приемы. 4. Обслуживает массовые мероприятия. 5. Рационально распределяет мебель в торговом зале. 6. Выполняет предварительную и исполнительную сервировку стола. 7. Создает гостеприимную атмосферу в обеденном зале. 8. Правильно подает и презентует меню. 9. Подает блюда и напитки, различными способами. 10. Убирает использованную посуду специальным способом. 11. Производит расчет гостей, подает бланк счета, соблюдая правила этикета. 12. Расставляет столы в соответствии с видом обслуживания. 13. Дает кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню. 14. Работает в команде при обслуживании массовых торжеств. 15. Заполняет бланки счетов в соответствии с требованиями

**Список
использованных нормативных правовых актов
и Законов Республики Казахстан**

- Трудовой кодекс Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года №414- V (с изменениями и дополнениями от 06.04.2016 г.)
- Закон Республики Казахстан «Об образовании» (с изменениями и дополнениями от 09.04.2016 г.)
- Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования (постановления Правительства РК от 13.05.2016 г №292).
- Методика разработки типовых учебных планов и образовательных учебных программ, интегрированных образовательных учебных программ по специальностям технического и профессионального образования (Приказ МОН РК от 4.11.2013 г. № 446 (с внесением изменений в данный приказ от 28 сентября 2016 года № 579).
- Модульно-компетентностный подход к разработке образовательных программ ТиПО. Борибеков К.К. Астана, 2015 года
- Методология по разработке типовых учебных планов и программ по специальностям и дисциплинам ТиПО на основе профессиональных стандартов. Курманалина Ш.Х. Искалиева А.Б. Досанова Т.С. Квитко Е.М. Астана, 2013 года

