

**КГУ «Агротехнический колледж №7,  
город Есиль, Есильский район»  
управления образования Акмолинской области**  
(индивидуальное учебное заведение ТУПО)

Согласовано

Администратор ресторана «Сафари»  
ИП «Видеосеть-4»

(индивидуальное предприятие, зарегистрированное  
по адресу: г. Есиль, ул. Мухоморова, д. 10)



2019 г.

Утверждаю

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



2019 г.

**Рабочая  
учебная программа**

по специальности 0508000 "Организация питания"

квалификации: 050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

050804 2 «Официант»

2019 г.

Сод. документ

## «Структура модульной учебной программы»

| Код профессиональных<br>квалификации/<br>компетенций                   | Учебные модули (наименование<br>разделов и тем по модулям)  | Модульные единицы (формируемые<br>компетенции)   | Объем<br>учебного<br>времени<br>(час) |
|--|---|--|---------------------------------------|
| <b>Базовые модули</b>  |   |  |                                       |
| <b>БМ 01 «Развитие и<br/>совершенствование<br/>физических качеств»</b> | <b>Физическая культура</b><br><b>2 курс -80</b>   |  | 152 часа                              |
|  | 1. Введение в предмет<br>физическое воспитание. Техника<br>безопасности на занятиях<br>физического воспитания.<br>2. Здоровье и здоровый образ<br>жизни.  | Понимает основы и правила<br>здорового образа жизни.<br>Соблюдает культуру здорового<br>образа жизни в повседневной<br>жизни. Выполняет правила<br>техники безопасности  | 2                                     |
|  | 1. Режим двигательной<br>активности<br>2. Профессионально -<br>прикладная психофизическая<br>подготовка   |  | 2                                     |
|  | <b>Спортивные игры</b>  |  | <b>48</b>                             |
|  | Техника безопасности на занятиях<br>по баскетболу. Правила игры,<br>судейство. Техника игры в защите:<br>перемещение, защитная стойка,<br>передвижение спиной вперед.<br>Учебная игра по заданию 2*2.                   | Соблюдает правила командных<br>спортивных игр.<br>Регулирует объем физической<br>нагрузки; владеет техникой<br>выполнения упражнений.<br>Применяет изученные приемы<br>игры и индивидуальные<br>тактические задачи в учебной игре. | 2                                     |
|  | Совершенствование техники<br>перемещения (приставной шаг,<br>остановка, повороты, ускорения).<br>Штрафной бросок двумя руками от<br>груди с места, с близкого и среднего<br>расстояния. Учебная игра по<br>заданию 3*3. | Выполняет контрольные<br>нормативы предусмотренные<br>программой.  | 2                                     |
|  | Совершенствование техники<br>ведения мяча дальней рукой от<br>защитника, восьмеркой. Учебная<br>игра по заданию 4*4.  |  | 2                                     |
|  | Совершенствование техники<br>ведения мяча дальней рукой от<br>защитника, вокруг трехсекундной<br>зоны. Учебная игра по заданию 5*5.   |  | 2                                     |
|  | Зачет: Ведение мяча восьмеркой на<br>время. Ведение вокруг<br>трехсекундной зоны правой рукой и<br>бросок по кольцу. Учебная игра по<br>заданию 5*5.  |  | 2                                     |
|  | Совершенствование техники<br>ведения мяча дальней рукой от<br>защитника, ведение мяча и бросок<br>остановкой. Учебная игра по<br>заданию 5*5.   |  | 2                                     |
|  | Зачет: Ведение мяча и бросок в<br>кольцо. Совершенствование техники<br>броска по корзине (с места, в<br>прыжке). Учебная игра по заданию<br>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.<br>Учебная игра по заданию.  |  |                                   |
| Зачет: челночный бег 3*10 м.<br>Учебная игра по заданию.  |  | 2                                 |
| <b>Национальные, настольные виды спорта</b>   |  | <b>4</b>                          |
| 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).<br>Игра по заданию.  |  | 2                                 |
| <b>Футзал</b>   |  | <b>8</b>                          |
| 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.<br>Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений.<br>Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре.<br>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                                 |
| <b>Профессиональная прикладная физическая подготовка</b>  |  | <b>6</b>                          |
| 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                                 |
| <b>Президентские тесты</b>  |  | <b>6</b>                          |
| Бег 100 м, прыжки в длину с места.<br>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                                 |
| <b>3 курс</b>   |  | <b>66 часов +<br/>6( экзамен)</b> |
| <b>Легкая атлетика</b>  |  | <b>10</b>                         |
| Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой<br>совершенствования техники бег на   | Выполняет упражнения   | 2                                 |

|  |   |          |           |
|--|---|----------|-----------|
| короткие дистанции-100 м.<br>Специальные упражнения бегуна.<br>Футбол.   | действия, требующих значительных физических усилий и выносливости,<br><br>осознает анатомические особенности своего организма, выполняет контрольные нормативы, предусмотренные программой.   |          |           |
| Зачет: бега на 100 м.<br>Совершенствование техники метания гранаты 500/700 гр.<br>Баскетбол.   |   |          | 2         |
| Зачет : Метание гранаты 500/700 гр.. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега, с места<br>Зачет: прыжок в длину с места.<br>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         |
| <b>Гимнастика</b>  |   | <b>8</b> |           |
| 1.Основные виды и разновидности гимнастики. Строевые упражнения (перестроения, повороты, гимнастические перестроения на месте и в движении.)<br>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.<br><br>Выполняет упражнения для укрепления и релаксации мышц.<br><br>Выполняет комплексы упражнений для укрепления и релаксации мышц<br><br>Выбирает упражнения для определенной группы мышц.<br><br>Выполняет контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой. |          | 2         |
| Зачет «Дабл- датч».<br>Совершенствование стойки на лопотках, голове и руках.<br>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).<br>Зачет: Акробатическая комбинация   |   |          | 2         |
| <b>Спортивные игры</b>   |   |          | <b>20</b> |
| 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.<br><br>Регулирует объем физической нагрузки; владеет техникой выполнения упражнений.<br><br>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.<br><br>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        |
| <b>Лыжные гонки</b>   |   | <b>6</b> |
| 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        |
| <b>Национальные, настольные виды спорта</b>   |   | <b>4</b> |
| 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        |
| <b>Футзал</b>   |   | <b>6</b> |
| 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.<br>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        |
|  | <b>Профессиональная прикладная физическая подготовка</b>  |  | <b>6</b> |
|  | Круговая тренировка. Упражнения на расслабление   |  | 2        |
|  | Комплекс упражнений по общей выносливости.  |  | 2        |
|  | Упражнения на снарядах и тренажерах.  |  | 2        |
|  | <b>Президентские тесты</b>  |  | <b>6</b> |
|  | 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        |
|  | <b>экзамен</b>  |  | <b>6</b> |

## «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                    |
| <b>Всего часов:</b>   |   |   | <b>1208</b>                  |
| 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                     |
| <b>Всего часов:</b>   |   |   | <b>648</b>                   |
| 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                    |
| <b>Всего часов:</b>   |   |   | <b>612</b>                   |
| <b>ИТОГО:</b> (Объем учебного времени, на выполнения учебных модулей) |   |   | <b>2468</b>                  |



## «Количество учебного времени в часах»

| Код модуля                 | Название модулей  | Лекции | Самостоятельная работа | Лабораторно - практически занятия | Производственное обучение/ профессиональная практика |
|----------------------------|---|--------|------------------------|-----------------------------------|--|
| <b>050801 2 "Повар"</b>    |   |        |                        |                                   |  |
| 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  |
| <b>050802 2 "Кондитер"</b> |   |        |                        |                                   |  |
| 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  |
| <b>050804 2 "Официант"</b> |   |        |                        |                                   |  |
| 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<br>Код компетенции/ квалификации)<br>(Коды из ГК – Классификатора ТиПО)                                  | Наименование разделов и тем по учебным модулям (общепрофессиональных и специальных дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики) | Формируемая компетенция/ результаты обучения (модульные единицы)<br>(Знания, Умения, Навыки Быть компетентным)   | Объем учебного времени в часах/ кредитах |
|---|---|--|--|
| <b>Технология приготовления пищи – 22 часа</b>  |   |  |  |
| <b>050801 2 "Повар"</b><br><br><b>ПМ 01 «Выделение контрольных контрольных точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению»</b> | <b>Раздел «Общая характеристика кулинарной продукции»</b>   |  | <b>6 часов</b>                           |
|   | 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                                   |
|   | <b>Раздел «Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания»</b>   |  | <b>8 часов</b>                           |
|   | 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                                   |
|   | <b>Раздел «Процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции»</b>   |  | <b>2 часа</b>                            |
|   | Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке  | Характеризует биологические, химические и физические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке   | 2 часа                                   |
|   | <b>Раздел «Способы тепловой обработки»</b>  |  | <b>6 часов</b>                           |
|   | 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                                   |
| <b>Экономика предприятий питания -12 часов</b>  |   |  |  |

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| 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         |
| <b>Охрана труда - 2 часа</b>  |   |                |
| <b>Раздел «Организация охраны труда на ПОП»</b>                                 |   | <b>2 часа</b>  |
| Основные законодательные положения и организация охраны труда                   | Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда.<br>Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил.<br>Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.                                  | 2 часа         |
| <b>Организация производства на ПОП - 2 часа</b>                                 |   |                |
| <b>Раздел «Типы предприятий общественного питания»</b>                          |   | <b>2 часа</b>  |
| Классификация предприятий питания   | Характеризует основные типы предприятий питания.  | 2 часа         |
| <b>Физиология питания, санитария и гигиена на ПОП - 6 часов</b>                 |   |                |
| <b>Раздел «Санитарно – гигиенические требования к пищевой продукции»</b>        |   | <b>6 часов</b> |
| 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          |
| <b>ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»</b> | <b>Технология приготовления пищи – 72 часа</b>                                   |   |                 |
|  | <b>Раздел «Обработка овощей и грибов»</b>  |   | <b>10 часов</b> |
|  | 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          |
|  | <b>Раздел «Обработка рыбы»</b>   |   | <b>24 часа</b>  |
|  | 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          |
| <b>Раздел «Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи»</b>           |  | <b>38 часов</b> |
| Обработка мяса   | Раскрывает способы обработки различных видов мяса.<br>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<br>«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<br>«Приготовление котлетной массы из птицы»                    | Приготавливает полуфабрикаты из котлетной массы птицы  | 2 часа          |
| <b>Товароведение пищевых продуктов – 20 часов</b>                           |  |  |                 |
| <b>Раздел «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»</b>        |  |  | <b>8 часов</b>  |
| 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<br>«Органолептическая оценка свежих овощей»             | Раскрывает органолептическую оценку качества свежих овощей                         |  | 2 часа          |
| <b>Раздел «Рыба и мясо»</b>   |  |  | <b>12 часов</b> |
| 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<br>«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<br>«Качественная оценка мяса»                           | Раскрывает органолептическую оценку качества мяса                                  |  | 2 часа          |
| <b>Оборудование предприятий питания – 14 часов</b>                          |  |  |                 |
| <b>Раздел «Машины для обработки овощей»</b>                                 |  |  | <b>8 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Раздел «Машины для обработки мяса и рыбы»</b>                            |  |  | <b>6 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Организация производства предприятий питания – 12 часов</b>      |   |                 |
| <b>Раздел «Производство, как основная часть экономики»</b>          |   | <b>12 часов</b> |
| 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          |
| <b>Производственное обучение-50 часов</b>                           |   |                 |
| 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          |
|   | <b>Учебно - ознакомительная практика -72 часа</b>               |   |                 |
|   | 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        |
|   | <b>Технологическая практика -30 часов</b>                       |   |                 |
|   | 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         |
| <b>ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»</b> | <b>Технология приготовления пищи – 74 часа</b>                  |   |                 |
|   | <b>Раздел «Приготовление супов»</b>                             |   | <b>18 часов</b> |
|   | Приготовление щей и борщей                                      | Характеризует рецептуру, технологию приготовления щей и борщей, качественную оценку и способ подачи   | 2 часа          |
|   | Лабораторная работа «Приготовление щей»                         | Готовит щи.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.  | 2 часа          |
|   | Лабораторная работа «Приготовление борщей»                      | Готовит борщи.<br>Рационально организует рабочее место.<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.   | 2 часа          |
|   | Лабораторная работа «Приготовление солянок»                     | Готовит солянки.<br>Рационально организует рабочее место.<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.       | 2 часа          |
| <b>Раздел «Приготовление соусов»</b>      |  |  | <b>10 часов</b> |
|   | 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   | 2 часа          |
|   | Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Соусы сладкие                            | Характеризует рецептуру, технологию приготовления соусов на растительном масле и уксусе, качественную оценку и способ подачи                                     |                 |
|   | Лабораторная работа «Приготовление соусов»   | Готовит соусы.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.  | 2 часа          |
| <b>Раздел «Блюда и гарниры из овощей»</b> |  |  | <b>14 часов</b> |
|   | Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.            | 2 часа          |
|   | Блюда и гарниры из запеченных овощей.<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.   | 2 часа          |
| Лабораторная работа «Приготовление блюд из фаршированных овощей»   | Готовит блюда и гарниры из фаршированных овощей.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.  | 2 часа          |
| <b>Раздел «Рыбные горячие блюда»</b>                               |  | <b>10 часов</b> |
| Блюда из отварной и припущенной рыбы.<br>Блюда из жареной рыбы     | Понимает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.<br>Соблюдает температуру и время тепловой обработки рыбы при варке, припускании, жарке.<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности<br>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.<br>Рационально организует рабочее место.<br>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          |
| <b>Раздел «Мясные горячие блюда»</b>                               |  | <b>18 часов</b> |
| 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          |
| <b>Раздел «Горячие блюда из птицы»</b>                            |  |  | <b>4 часа</b>   |
| 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          |
| <b>Организация производства на предприятиях питания - 32 часа</b> |  |  |                 |
| <b>Раздел «Производство, как основная часть экономики»</b>        |  |  | <b>16 часов</b> |
| 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          |
| <b>Раздел «Организация снабжения на ПП»</b>  |  | <b>8 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Раздел «Оперативное планирование и нормативно-технологическая документация»</b> |  | <b>8 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Товароведение пищевых продуктов – 32 часа</b>                                   |  |                 |
| <b>Раздел «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»</b>               |  | <b>10 часов</b> |
| 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          |
| <b>Раздел «Рыба и рыбные продукты»</b>                   |  | <b>12 часов</b> |
| 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          |
| <b>Раздел «Мясо и мясные продукты»</b>                   |  | <b>10 часов</b> |
| Характеристика мяса по термическому состоянию            | Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачества 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 доброкачества 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 доброкачества колбасных изделий.  | 2 часа          |
| Лабораторная работа «Колбасные изделия»                  | Характеризует качественную оценку колбасных изделий  | 2 часа          |
| <b>Оборудование предприятий питания – 28 часов</b>       |  |                 |
| <b>Раздел «Тепловое оборудование»</b>                    |  | <b>2 часа</b>   |
| Классификация теплового оборудования                     | Раскрывает классификацию теплового оборудования  | 2 часа          |

|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>Раздел «Варочное оборудование»</b>   |  | <b>4 часа</b>   |
| 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          |
| <b>Раздел «Жарочно-пекарное оборудование»</b>   |  | <b>14 часов</b> |
| 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          |
| <b>Раздел «Варочно-жарочное оборудование»</b>   |  | <b>6 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Раздел «Огневое оборудование»</b>  |  | <b>2 часа</b>   |
| Печь конвейерная жарочная   | Характеризует устройство, принцип работы, правила эксплуатации электрических пищеварочных котлов   | 2 часа          |
| <b>Торговые вычисления - 54 часа</b>  |  |                 |
| <b>Раздел «Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий»</b>                                      |  | <b>34 часа</b>  |

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| 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          |
| <b>Раздел «Ценообразование и калькуляция на ПОП»</b>   |  | <b>20 часов</b> |
| 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 |
| <b>Профессиональный казахский язык-18 часов</b>                       |  |        |
| <b>«Көжелерді әзірлеу» бөлімі - 4 часа</b>                            |  |        |
| 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 |
| <b>«Балықтан пісірілген тағамдар» бөлімі - 4 часа</b>                 |  |        |
| 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 |
| <b>Раздел «Ет тағамдары» - 4 часа</b>                                 |  |        |
| 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 |
| <b>«Көкөніс, жеміс – жидектерден жасалған тағамдар» - 4 часа</b>      |  |        |
| 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 |
| <b>Раздел «Асханада пайдаланылатын құралдары» - 2 часа</b>            |  |        |



|  |  |   |        |
|--|--|---|--------|
|  | Тағамдарды пісіруге арналған құралдар<br>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 |
| <b>Профессиональный английский язык-18 часов</b> |  |   |        |
|  | <b>Тема 1. «My profession is a cook»</b><br>Моя профессия-повар.<br><b>Article.</b>  | Знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности<br>Умеет сообщать о планах на будущее и о выборе профессии; употребление артиклей с названиями стран, городов и языков, идиоматических выражений.  | 2 часа |
|  | <b>Тема2. «At the supermarket»</b><br>В супермаркете.<br><b>Verb «To be».</b>  | 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.<br>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 |
|  | <b>Тема3. Лабораторная работа 1</b><br><b>«At the supermarket.» Чтение, перевод и составление диалогов по теме «В супермаркете.»</b><br><b>Present Simple vs. Present Continuous/ to be.</b>               | Знает признаки изученных грамматических явлений (видовременных форм глаголов). Случаи употребления грамматических структур (Present Simple, Past Simple, Present Continuous, going to do something).<br>Умеет делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного.   | 2 часа |
|  | <b>Тема4. Лабораторная работа 2</b><br><b>«Cooking meals» Приготовление пищи</b><br>Изучение лексики (рецептура блюд)<br><b>There is/there are.</b>  | Знает лексические единицы: cucumber, salted cabbage, pickled, dills, parsley, pepper, basil; Грамматика: Случаи употребления грамматических структур There is, there are.<br>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 |
|  | <b>Тема4. Лабораторная работа 3</b><br><b>«What can you buy at the grocer's?»</b><br><b>at the greengrocer's?</b><br><b>at the fruit shop?</b><br><b>at the fishmonger's?</b><br>Изучение лексики, идиомы; | Знает лексические единицы: cereals, oatmeal, rice, onion, lettuce, horse-radish, pomegranate, plum.<br>Случаи употребления грамматических структур (Предлоги места и направления/команды). Употребление артиклей с названиями стран, городов и  | 2 часа |

|  |   |   |          |
|--|---|---|----------|
|  | <b>prepositions of place and direction/commands.</b>  | языков, идиоматических выражений<br>Умеет сообщать краткие сведения о местонахождении кого-либо или чего-либо;  |          |
|  | <b>Тема5.</b> Лабораторная работа 4<br>Чтение текста « <b>Fruits</b> »<br>Изучение лексики, идиомы;<br><b>grammar: Plurals of nouns</b>         | Знает лексические единицы: avocado, guava, lychee, rawraw; пищевую ценность фруктов;<br>Умеет высказываться по теме, использовать ситуацию, изложенную в тексте в качестве опоры для высказывания   | 2 часа   |
|  | <b>Тема6.</b> Лабораторная работа 5<br>« <b>Vegetables</b> »<br>Чтение текста. Изучение лексики, идиомы;<br><b>Pronouns</b>                     | Знает лексические единицы: potato, guava, lychee, rawraw;<br>Умеет использовать лексику в качестве опоры для развития следующих умений (поисковое чтение).  | 2 часа   |
|  | <b>Тема7.</b> « <b>At the College Canteen</b> »<br>Чтение текста. Изучение лексики, идиомы;<br><b>Much/Many/ a lot of/little/few</b>            | Знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности<br>Случаи употребления грамматических структур. Употребление глаголов, идиоматических выражений,<br>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   |
|  | <b>Тема8.</b> « <b>National cuisine</b> »<br>Национальная кухня<br>Чтение текста. Изучение лексики, диалоги;<br><b>Some/Any/No</b>              | Знает основные профессионально-технические термины и их значения и понятия (слова, словосочетания);<br>Случаи употребления грамматических структур. Употребление неопределенных местоимений;<br>Умеет использовать разговорное клише в речи; пользоваться базовой терминологической лексикой специальности;   | 2 часа   |
|  | <b>Тема9.</b> « <b>British cuisine</b> »<br>Британская кухня<br>Чтение текста. Изучение лексики, диалоги;<br><b>to be going to do something</b> | 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;<br>Умеет делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного. | 2 часа   |
|  | <b>Производственное обучение - 96 часов</b>   |   |          |
|  | Приготовление супов   | Обладают умениями и навыками, необходимыми для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.<br>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 рецептур 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  |          |  |
|  | <b>Технологическая практика – 144 часа</b>                          |  |  |          |  |
|  | Приготовление супов   |  | Обладают умениями и навыками, необходимыми для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.   | 18 часов |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых |  |  | 18 часов |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из овощей                             |  | В результате изучения модуля, обучающиеся знают ассортимент горячих блюд.  | 18 часов |  |
|  | Приготовление блюд из рыбы  |  | 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 рецептур блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда. | 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  |  |  |          |  |
| <b>Экономика предприятий питания -20 часов</b>           |   |  |  |          |  |
| <b>ММ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»</b> | 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 <b>на ПП</b>  | 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          |
| <b>Технология приготовления пищи – 68 часов</b>                      |  |  |                 |
| <b>Раздел «Блюда и гарниры из каш, бобовых и макаронных изделий»</b> |  |  | <b>10 часов</b> |
|  | 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          |
| <b>Раздел «Блюда из яиц и творога»</b>                               |  |  | <b>8 часов</b>  |
|  | 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          |
| <b>Раздел «Национальные блюда»</b>                                   |  |  | <b>14 часов</b> |
|  | 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          |
| <b>Раздел «Холодные блюда и закуски»</b>  |   | <b>20 часов</b> |
| 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          |
| <b>Раздел «Сладкие блюда»</b>   |   | <b>16 часов</b> |
| 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.<br>Соблюдает нормы выхода порций. | 2 часа          |
| Лабораторная работа «Приготовление желе»                       | Распускает желатин.<br>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          |
| <b>Организация производства предприятий питания – 18 часов</b> |  |                 |
| <b>Раздел «Организация и производство»</b>                     |  | <b>8 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Раздел «Складское хозяйство»</b>                            |  | <b>10 часов</b> |
| 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  |                 |
| <b>Товароведение пищевых продуктов – 18 часов</b>   |   |                 |
| <b>Раздел «Яйца и яичные продукты»</b>  |   | <b>6 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Раздел «Виды круп»</b>   |   | <b>6 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Раздел «Виды макаронных изделий»</b>   |   | <b>6 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Оборудование предприятий питания – 16 часов</b>  |   |                 |
| <b>Раздел «Варочно - жарочное оборудование</b>  |   | <b>16 часов</b> |
| 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          |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  |  |        |
| <b>Основы стандартизации, сертификации и метрологии- 8 часов</b>   |  |        |
| Понятие о стандартизации. Цели, задачи и значение стандартизации. Государственная система технического регулирования Республики Казахстан<br>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 |
| <b>Профессиональный казахский язык-10 часов</b>  |  |        |
| <b>«Ұлттық тағамдар» -10 часов</b>   |  |        |
| 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 |
| <b>Профессиональный английский язык-10 часов</b>   |  |        |



|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <p><b>Тема10. «Preparing for the party»</b><br/>         Приготовление к празднику. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги;<br/> <b>Past Simple</b></p>                               | <p>Знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем)<br/>         Умеет употреблять Past Simple, утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Строить данные формы самостоятельно.</p>   | <p>2 часа</p>   |
| <p><b>Тема11. Лабораторная работа 6 «Menu planning»</b><br/>         Планирование меню. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги;<br/> <b>Future Simple. to be in Future Simple</b></p> | <p>Знает лексические единицы: listing, item, food service establishment, sale counter, to post;<br/>         Умеет употреблять to be in Future Simple утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Строить данные формы самостоятельно.</p>   | <p>2 часа</p>   |
| <p><b>Тема12. Лабораторная работа 7 «Setting the table»</b><br/>         Сервировка стола. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги;<br/> <b>Numerals</b></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><b>Тема13. Лабораторная работа 8 «Food safety»</b><br/>         Безопасное питание. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги;<br/> <b>Present Continuous, Past Continuous</b></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><b>Тема14. INTERMEDIATE TEST</b><br/>         Промежуточный контроль знаний</p>  | <p>Обобщение пройденного лексического материала – профессиональная терминология поварского дела.</p>   | <p>2 часа</p>   |
| <b>Производственное обучение – 40 часов</b>   |  |                 |
| <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.<br/>         Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости.<br/>         Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.<br/>         Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции.<br/>         Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.</p> | <p>6 часов</p>  |

|  |  |   |                 |
|--|--|---|-----------------|
|  | <b>Технологическая практика – 180 часов</b>                          |   |                 |
|  | 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        |
|  | <b>МОО Психология и этика профессиональной деятельности-10 часов</b> |   |                 |
|  | 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          |
| <b>0508022 "Кондитер"</b><br><br><b>ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»</b> | <b>Технология мучных кондитерских изделий - 16 часов</b>             |   |                 |
|  | <b>Раздел «Характеристика сырья и подготовка его к производству»</b> |   | <b>2 часа</b>   |
|  | 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          |
|  | <b>Раздел «Замес теста»</b>  |   | <b>14 часов</b> |
|  | 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          |
| <b>Товароведение пищевых продуктов - 8 часов</b>                     |  |                 |
| <b>Раздел « Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий»</b> |  | <b>8 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Оборудование предприятий питания - 6 часов</b>                    |  |                 |
| <b>Раздел «Машины для подготовки сырья и замеса и теста»</b>         |  | <b>6 часов</b>  |
| 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          |
| <b>Организация производства на предприятиях питания - 10 часов</b>   |  |                 |
| <b>Организация работы кондитерского цеха</b>                         |  | <b>10 часов</b> |
| 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         |
| <b>Экономика предприятий питания – 6 часов</b>                      |   |  |                |
|   | Сущность запасов сырья, виды, показатели измерения  | Оценивает пищевую ценность сырья на ПП. Учитывать показатели доброкачественности сырья<br>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         |
| <b>Торговые вычисления - 8 часов</b>                                |   |  |                |
| <b>Раздел «Ценообразование и калькуляция на ПОП»</b>                |   |  | <b>8 часов</b> |
|   | 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         |
| <b>Производственное обучение - 6 часов</b>                          |   |  |                |
|   | Подготовка сырья и замес теста  | Имеет знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса разных видов теста.   | 6 часов        |
| <b>Технологическая практика – 12 часов</b>                          |   |  |                |
|   | Подготовка сырья и замес теста  | Имеет знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса разных видов теста.   | 12 часов       |
| <b>Технология мучных кондитерских изделий - 44 часа</b>             |   |  |                |
| <b>Раздел «Разделка различных видов теста и формование изделий»</b> |   |  | <b>44 часа</b> |
| <b>ПМ 06 «Разделка теста, формование изделий из теста»</b>          | 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.<br>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.<br>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.<br>Разделяет слоеное тесто для штучных изделий   | 2 часа   |
| <b>Оборудование предприятий питания - 2 часа</b>                              |  |          |
| <b>Оборудование для раскатки теста</b>  |  |          |
| Тестораскаточная машина   | Характеризует назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации тестораскаточной машины  | 2 часа   |
| <b>Организация производства на предприятиях питания - 8 часов</b>             |  |          |
| <b>Организация работы тестомесильного отделения</b>                           |  |          |
| Тестомесильное отделение  | Соблюдает требования, предъявляемые к тестомесильному отделению.<br>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   |
| <b>Производственное обучение – 42 часа</b>                                    |  |          |
| 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.<br>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.   | 6 часов  |
|   | Разделка заварного теста и формование изделий из него         |   |          |
|   | Разделка пряничного теста и формование изделий из него        | 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  |
| <b>Технологическая практика – 54 часа</b>                       |   |   |          |
|   | Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него        | Знают способы разделки дрожжевого, бисквитного, 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. | 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  |
|   |   |   |          |
| <b>Технология мучных кондитерских изделий - 42 часа</b>         |   |   |          |
| <b>Раздел - Выпечка полуфабрикатов из теста</b>                 |   |   |          |
| <b>ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»</b> | 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        |
| <b>Оборудование предприятий питания - 6 часов</b>                               |   |               |
| <b>Раздел «Варочное оборудование»</b>   |   | <b>2 часа</b> |
| Электрические плиты   | Характеризует устройство, принцип работы и правила эксплуатации электрических плит.   | 2 часа        |



|  |   |               |
|--|---|---------------|
| <b>Раздел «Жарочно - пекарное оборудование»</b>                                      |   | <b>4 часа</b> |
| 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        |
| <b>Организация предприятий питания - 8 часов</b>                                     |   |               |
| 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.<br>Правильно и безопасно пользуется программаторами, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста.  | 2 часа        |
| <b>Охрана труда - 4 часа</b>   |   |               |
| Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условия труда                | Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы.<br>Эффективно использует рабочее время.  | 2 часа        |
| Безопасность при эксплуатации механического оборудования                             | Соблюдает правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием.   | 2 часа        |
| <b>Производственное обучение – 30 часов</b>  |   |               |
| Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста                          | Имеют знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста.<br>Владеют безопасными способами эксплуатации теплового оборудования, соблюдают температурный режим и время выпечки.<br>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.<br>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       |
| <b>Технологическая практика -72 часа</b>   |   |               |
| 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        |
|   | <b>Технология мучных кондитерских изделий - 36 часов</b>       |  |                |
|   | <b>Раздел «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»</b> |  | <b>34 часа</b> |
| <b>ПМ 08 «Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки»</b> | 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.<br>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.<br>Распускает желатин.<br>Замешивает и раскатывает сахарное тесто.<br>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.<br>Подвергает шоколад кристаллизации.<br>Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада.<br>Использует шоколад для отделки изделий           | 2 часа        |  |
| <b>Раздел «Фарши и начинки»</b>  |   | <b>2 часа</b> |  |
| Приготовление фаршей и начинок   | Описывает знания, умения и навыки, необходимые для приготовления фаршей и начинок   | 2 часа        |  |
| <b>Товароведение пищевых продуктов - 6 часов</b>                                   |   |               |  |
| 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        |  |
| <b>Организация производства предприятий питания - 8 часов</b>                      |   |               |  |
| 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.<br>Правильно и безопасно пользуется оборудованием и инвентарем   | 2 часа         |
| <b>Оборудование предприятий питания - 6 часов</b>              |   |   |                |
|  | 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         |
| <b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 часа</b> |   |   |                |
|  | 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         |
| <b>ПМ 09 «Оформление мучных кондитерских изделий»</b>          | <b>Технология мучных кондитерских изделий - 22 часа</b>   |   |                |
|  | <b>Раздел «Способы отделки мучных кондитерских изделий»</b>   |   | <b>22 часа</b> |
|  | Украшения из крема  | Характеризует украшения из крема, способы отделки изделий кремами   | 2 часа         |
|  | Лабораторная работа «Отделка пирожных»  | Оформляет пирожные и торты массового производства<br>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.<br>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.<br>Соблюдает технику безопасности, санитарные нормы и правила при отделке кондитерских изделий.<br>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.<br>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   |               |
| <b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>  |  |   | <b>4 часа</b> |
| 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        |
| <b>Основы стандартизации, сертификации и метрологии—4 часа</b>   |  |   |               |
| 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        |
| <b>Профессиональный казахский язык-10 часов</b>  |  |   |               |
| «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  |
| <b>Профессиональный английский язык-10 часов</b> |  |   |         |
|  | <b>Тема15. “Weight and Measures”</b><br>Масса и меры измерения. Чтение текста. Изучение лексики, диалоги.<br><b>Present perfect.</b> настоящее совершенное время   | знает: работу с текстом профессиональной направленности, лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода;<br>умеет: употреблять Present Perfect в практической деятельности   | 2 часа  |
|  | <b>Тема16.</b> Лабораторная работа 9<br>“ At the baker’s” В булочной<br><b>Past perfect.</b> Прошедшее совершенное время.  | знает: лексику, необходимую для составления диалогов,<br>умеет: употреблять Past Perfect в речи   | 2 часа  |
|  | <b>Тема17.</b> Лабораторная работа 10<br><b>Text “ Technology of bread making”</b><br>Технология производства хлеба<br>Чтение текста, изучение лексики, диалоги<br><b>Future perfect.</b> Будущее совершенное время. | знает: лексику, необходимую для составления диалогов,<br>умеет: употреблять Future Perfect в речи, правильно строить вопросительные и отрицательные формы, составить технологическую карту  | 2 часа  |
|  | <b>Тема18.</b> Лабораторная работа 11<br>“ A savoury sweet dish”<br>Вкусный десерт.<br>Лексика по теме,<br><b>Phrasal Verbs</b><br>Фразовые глаголы  | знает: профессиональные термины, названия блюд, ингредиенты входящие в них, технологию приготовления,<br>умеет: употреблять Future Perfect в речи, правильно строить вопросительные и отрицательные формы, высказываться по данной тематике, правильно употреблять фразовые глаголы | 2 часа  |
|  | <b>Тема19.</b><br>“At the sweet-shop ”<br>В кондитерском магазине<br>Лексика по теме, диалог<br><b>The Degrees of comparison of adjectives</b><br>Степени сравнения прилагательных                                   | знает: лексические единицы: confectionery, sugar, caramel, chocolates, biscuits,<br>умеет: делать краткие сообщения, образовывать степени сравнения прилагательных, использовать фразы-клише профессиональной направленности  | 2 часа  |
| <b>Производственное обучение 36 часов</b>        |  |   |         |
|  | 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         |
| <b>Технологическая практика- 72 часа</b>   |   |  |                 |
|  | 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                    | Регулярно стерилизуют кондитерский инвентарь.  | 12 часов        |
|  | Приготовление кремов. Оформление мучных кондитерских изделий                    | Разрабатывают меры по профилактике пищевых отравлений  | 12 часов        |
|  | Приготовление мастики. Оформление мучных кондитерских изделий                   |  | 12 часов        |
|  | Оформление мучных кондитерских изделий шоколадом                                |  | 12 часов        |
| <b>МОО Национальные кондитерские изделия -10 часов</b>                                       |   |  |                 |
| <b>Раздел «Национальные кондитерские изделия»</b>  |   |  | <b>10 часов</b> |
|  | Пахлава сдобная. Кята карабахская. Шакер-чурек                                  | Характеризует рецептуру, особенности приготовления национальных кондитерских изделий   | 2 часа          |
|  | Курабье бакинское. Трубочка миндальная. Кихлах 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          |
| <b>ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»</b> | <b>Организация обслуживания посетителей - 26 часов</b>                          |  |                 |
|  | <b>Типы предприятий питания - 2 часа</b>  |  |                 |
|  | Классификация предприятий питания   | Раскрывает типы предприятий питания в зависимости от категории, их назначение  | 2 часа          |
|  | <b>Столовая посуда, приборы и столовое белье - 24 часа</b>                      |  |                 |



|   |  |        |
|---|--|--------|
| 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.<br>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.<br>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 |
| <b>Охрана труда-4 часа</b>  |  |        |
| Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условия труда       | Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы.<br>Эффективно использует рабочее время.   | 2 часа |
| Безопасность при эксплуатации механического оборудования                    | Соблюдает правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием.  | 2 часа |
| <b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 часа</b>              |  |        |
| <b>Раздел « Требования, предъявляемые к работникам торгового зала»</b>      |  |        |
| <b>4 часа</b>   |  |        |
| 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 |
| <b>Психология и этика профессиональной деятельности-4 часа</b>              |  |        |
| Культура общения в сфере деятельности работников общественного питания      | Владеет приемами ведения партнерской беседы. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.<br>Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях.<br>Применяет речевые обороты, принятые профессиональным навыкам | 2 часа |
| Диалог с посетителями   | Различает виды, средства, функции и формы общения.   | 2 часа |



|   |   |          |
|---|---|----------|
|   | Выделяет особенности делового общения.<br>Преодолевает барьеры в деловом общении.<br>Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности  |          |
| <b>Профессиональная эстетика и дизайн - 6 часов</b>                           |   |          |
| 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   |
| <b>Экономика предприятий питания-4 часа</b>                                   |   |          |
| Трудовые ресурсы. Эффективность и производительность труда                    | Соблюдать трудовую дисциплину.<br>Соблюдает график выхода на работу.<br>Эффективно использовать рабочее время.<br>Работать в команде, адекватно выполнять распоряжения..  | 2 часа   |
| Планирование численности работников   | Уметь планировать численность и состав персонала ПП   | 2 часа   |
| <b>Производственное обучение - 6 часов</b>                                    |   |          |
| 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.<br>Умеют строго соблюдать технику безопасности при переносе блюд и напитков, принимают участие в обсуждении вопросов, связанных с улучшением качества оказываемых услуг.   | 6 часов  |
| <b>Профессиональная практика – 36 часов</b>                                   |   |          |
| Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию                    | Имеют знания, умения и навыки, необходимые для подготовки официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия питания.<br>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.<br>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.   |               |
| <b>ПМ 11 «Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках»</b> | <b>Организация обслуживания посетителей - 16 часов</b>                                   |  |               |
|   | 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<br>Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправа  | 2 часа        |
|   | Лабораторная работа «Подача меню»  | Учитывает факторы, влияющие на содержание меню.<br>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.<br>Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.<br>Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях.<br>Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом | 2 часа        |
|   | Лабораторная работа «Правила межличностного общения официанта и посетителей»             | Различает виды, средства, функции и формы общения.<br>Выделяет особенности делового общения.<br>Преодолевает барьеры в деловом общении.<br>Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности         | 2 часа        |
|   | <b>Организация производства на предприятиях питания - 4 часа</b>                         |  |               |
|   | 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        |
|   | <b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 4 часа</b>                           |  |               |
|   | <b>Раздел « Требования, предъявляемые к работникам торгового зала»</b>                   |  | <b>4 часа</b> |
| 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   |               |
| <b>Психология и этика профессиональной деятельности-4 часа</b>                    |  |  |               |

|  |   |        |
|--|---|--------|
| 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 |
| <b>Профессиональный казахский язык-6 часов</b>   |   |        |
| «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 |
| <b>Профессиональный английский язык-6 часов</b>  |   |        |
| <b>Тема20. “Easy Fruit Salad ”</b><br>Легкий фруктовый салат<br>Лексика по теме, диалог<br><b>Countable and uncountable nouns</b><br>Исчисляемые и неисчисляемые существительные         | знает: лексические единицы: orange, fig, pomegranate, raspberry, strawberry, технологическую карту приготовления салата<br>умеет: делать краткие сообщения, образовывать множественную форму существительных                      | 2 часа |
| <b>Тема21. Лабораторная работа 12</b><br><b>“Vegetables. Herbs and spices. ”</b><br>Овощи, травы и специи. Лексика по теме, диалог. <b>Verb ‘to have’</b><br>Спряжение глагола ‘to have’ | знает: лексические единицы: green pears, green beans, potatoes, технологическую карту приготовления сытного ланча<br>умеет: высказываться по теме, спрягать глагол  | 2 часа |
| <b>Тема22. Лабораторная работа 13</b><br><b>“ Meat and fish”</b><br>Мясо и рыба Лексика по теме, диалог<br><b>Participle II</b><br>Причастие прошедшего времени                          | знает: лексические единицы: beef, pork, poultry, turkey, технологическую карту приготовления стейков<br>умеет: высказываться по теме, спрягать глагол   | 2 часа |
| <b>Профессиональная эстетика и дизайн - 4 часа</b>   |   |        |
| 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 |
| <b>Кулинарная характеристика блюд-6 часов</b>  |   |        |
| 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        |                |
| <b>Товароведение - 4 часа</b>  |  |  |               |                |
| <b>Раздел « Вкусовые товары»</b>                                     |  |  | <b>4 часа</b> |                |
|  | Пряности   | Характеризует виды пряностей, их применение при изготовлении кулинарных блюд   | 2 часа        |                |
|  | Приправы   | Характеризует виды приправ, их применение при изготовлении кулинарных блюд   | 2 часа        |                |
| <b>Производственное обучение - 6 часов</b>                           |  |  |               |                |
|  | 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.<br>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       |                |
| <b>Профессиональная практика – 36 часов</b>                          |  |  |               |                |
|  | 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.<br>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      |                |
| <b>ММ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»</b> | <b>Организация обслуживания посетителей - 46 часов</b>                   |  |               |                |
|  | <b>Раздел «Подготовка к обслуживанию потребителей»</b>                   |  |               | <b>22 часа</b> |
|  | 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.<br>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<br>Использует поднос для переноса тарелок<br>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<br>Использует поднос для переноса стеклянной посуды<br>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<br>Использует поднос для переноса тарелок<br>Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом  | 2 часа          |
| Лабораторная работа «Столовые приборы»                  | Использует сервировочные приборы и приспособления.<br>Раскладывает приборы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия  | 2 часа          |
| <b>Раздел «Сервировка столов»</b>                       |   | <b>16 часов</b> |
| 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.<br>Выполняет сервировку разной степени сложности.<br>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.<br>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.<br>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         |
| <b>Раздел «Подготовка официанта к обслуживанию»</b>   |  | <b>8 часов</b> |
| 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         |
| <b>Охрана труда- 2 часа</b>   |  |                |
| Причины возникновения и расследование несчастных случаев и заболеваний на производстве          | Характеризует основные виды инструктажей   | 2 часа         |
| <b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 2 часа</b>                                  |  |                |
| Личная подготовка официанта к обслуживанию посетителей  | Характеризует правила личной подготовки официанта к обслуживанию посетителей   | 2 часа         |
| <b>Психология и этика профессиональной деятельности-2 часа</b>                                  |  |                |
| Эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей                                     | Характеризует эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей  | 2 часа         |
| <b>Профессиональная эстетика и дизайн - 2 часа</b>  |  |                |
| Эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей                                     | Характеризует эстетические требования к оформлению сложных блюд из овощей  | 2 часа         |
| <b>Производственное обучение- 24 часа</b>   |  |                |
| 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        |
| <b>Профессиональная практика - 60 часов</b>   |  |                |
| 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         |

|  |   |   |        |
|--|---|---|--------|
| <b>ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»</b> | <b>Организация обслуживания посетителей - 28 часов</b>                |   |        |
|  | <b>Раздел «Банкеты и приемы»</b>                                      |   |        |
|  | 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.<br>Заменяет разбитую посуду, убирает черепки<br>Использует для уборки посуды специальную тележку<br>Соблюдает технику безопасности при уборке разбитой посуды | 2 часа |
| <b>Профессиональная эстетика и дизайн - 6 часов</b>              |   |   |        |
| 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  |        |

| <b>Профессиональный казахский язык-10 часов</b>  |  |        |
|--|--|--------|
| «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 |
| <b>Профессиональный английский язык-10 часов</b>   |  |        |
| <b>Тема23.</b><br>“ <b>The Waiter's Work-Day</b> ”<br>Рабочий день официанта<br>Лексика по теме, диалог<br><b>Modal verbs</b><br>Модальные глаголы                         | знает: лексические единицы: to dust, to sweep, to receive guests, cruet-set, special dishes,<br>умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях | 2 часа |
| <b>Тема24.</b> Лабораторная работа 14<br>“ <b>How to Set a Table?</b> ”<br>Как накрыть стол?<br>Лексика по теме, диалог<br><b>Word building</b><br>Словообразование        | знает: лексические единицы: table linen, napkin, cutlery,<br>умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,                                   | 2 часа |
| <b>Тема24.</b> Лабораторная работа 15<br>“ <b>How to lay a cover?</b> ”<br>Как сервировать стол?<br>Лексика по теме, диалог<br><b>Complex object</b><br>Сложное дополнение | знает: лексические единицы: fish knife, soup spoon, side plate, side knife, glassware<br>умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,       | 2 часа |



|   |   |   |          |                 |
|---|---|---|----------|-----------------|
|   | <p><b>Тема25. Лабораторная работа 16</b><br/> <b>“ Formal dinner ”</b><br/> Официальный обед<br/> Лексика по теме, диалог<br/> <b>Complex subject</b><br/> Сложное подлежащее</p> | <p>знает: лексические единицы: wineglasses, dessert spoon, butter plate,<br/> умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,</p>   | 2 часа   |                 |
|   | <p><b>Тема25.</b><br/> <b>Cutlery and tableware</b><br/> Столовые приборы и посуда<br/> Лексика по теме, диалог<br/> <b>Conditional sentences</b><br/> Условные предложения</p>   | <p>знает: лексические единицы: cake fork, dinner knife, butter spreader,<br/> умеет: высказываться по теме на основе прочитанного текста, использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях,</p>   | 2 часа   |                 |
| <b>Производственное обучение -24 часа</b>   |   |   |          |                 |
|   | Подготовка банкетного зала и обслуживание банкет-фуршет.  | <p>Имеют знания, умения и навыки, необходимые для подготовки банкетного зала и обслуживания банкета.<br/> Освоили особенности обслуживания праздничных вечеров, неофициальных банкетов и «фуршетов», приемов и официальных банкетов.<br/> 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  |                 |
| <b>Профессиональная практика - 60 часов</b> |   |   |          |                 |
|   | Подготовка банкетного зала и обслуживание банкет-фуршет.  | <p>Имеют знания, умения и навыки, необходимые для подготовки банкетного зала и обслуживания банкета.<br/> Освоили особенности обслуживания праздничных вечеров, неофициальных банкетов и «фуршетов», приемов и официальных банкетов.<br/> 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 |                 |
| <b>ПМ 14 «Обслуживание посетителей»</b>     | <b>Организация обслуживания посетителей - 12 часов</b>  |   |          |                 |
|   | <b>Раздел «Встреча посетителей»</b>   |   |          | <b>12 часов</b> |
|   | 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.<br>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.<br>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.<br>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 |
| <b>Психология и этика профессиональной деятельности-4 часа</b>          |   |        |
| Встреча гостей. Прием заказа  | Приветствует гостей в соответствии со временем суток и соблюдением этикета.<br>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.<br>Пробивает фискальный чек.<br>Пользуется контрольно-кассовыми машинами, POS-терминалами.<br>Выполняет торговые вычисления   | 2 часа |
| <b>Торговые вычисления - 18 часов</b>                                   |   |        |
| 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.<br>Пользуется контрольно-кассовыми машинами, POS-терминалами  | 2 часа |
| Лабораторная работа «Расчет с посетителями»                             | Правильно оформляет счет.   | 2 часа |
| <b>Организация производства на предприятиях питания - 4 часа</b>        |   |        |
| 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 |
| <b>Профессиональный казахский язык-8 часов</b>  |  |        |
| «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 |
| <b>Профессиональный английский язык-8 часов</b>   |  |        |
| <b>Тема26.</b> Лабораторная работа 17<br><b>How to lay a table for breakfast?</b><br>Как накрыть стол для завтрака?<br><b>Passive Voice</b><br>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 |
| <b>Тема27.</b> Лабораторная работа 18<br><b>How to lay a table for lunch?</b><br>Как накрыть стол для ланча?<br><b>Main types of questions</b><br>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 |
| <b>Тема28.</b> Лабораторная работа 19<br><b>Styles of food service</b><br>Как накрыть стол для ланча?<br><b>GRAMMAR TEST</b><br>Грамматический тест   | знает: лексические единицы: catering, cafeterias, snack bars and fast-food restaurants<br>умеет: использовать лексику в качестве опоры для высказывания использовать активную лексику и грамматические правила в речевых ситуациях                       | 2 часа |
| <b>Тема29.</b><br><b>TOTAL QUIZ OF PROFESSIONAL TERMINOLOGY</b><br>Итоговый тест профессиональной лексики и терминологии  | знает: лексику профессиональной направленности<br>умеет: использовать полученные знания в профессиональной деятельности  | 2 часа |
| <b>Экономика предприятий питания -4 часа</b>  |  |        |
| 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 |

| <b>Кулинарная характеристика блюд - 8 часов</b>   |   |          |
|---|---|----------|
| 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   |
| <b>Охрана труда – 2 часа</b>  |   |          |
| Безопасность при эксплуатации торговых автоматов. Безопасность при эксплуатации холодильного оборудования                                 | Соблюдает технику безопасности при эксплуатации торговых автоматов.   | 2 часа   |
| <b>Производственное обучение -12 часов</b>  |   |          |
| Обслуживание посетителей.<br>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.<br>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  |
| <b>Профессиональная практика - 60 часов</b>   |   |          |
| Обслуживание посетителей.<br>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.<br>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.<br>Передача заказа на производство и в буфет. Получение готовых блюд. подача заказанных блюд и напитков гостям. |   | 24 часов |
| Обслуживание посетителей.<br>Расчет гостей по окончании обслуживания.<br>Уборка обеденного и подсобного столов после обслуживания.        |   | 18 часов |

|   |  |   |        |
|---|--|---|--------|
|   |  | качества.   |        |
| <b>МОО. Техника подачи готовых блюд и напитков - 10 часов</b> |  |   |        |
| 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<br>квалификации/<br>компетенций | Учебные модули<br>(темы и виды учебно-<br>производственной работы)   | Формируемые навыки работы<br>/компетенции  | Объем<br>учебного<br>времени<br>(час) |
|--|--|--|---------------------------------------|
| <b>050801 2 «Повар»</b>                              | <b>ПМ.1</b> 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.) | <b>44</b>                             |
|  | <b>ПМ.2</b> Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья  | Выполнять первичную кулинарную обработку, учитывая особенности используемого сырья.  | <b>270</b>                            |
|  | <b>ПМ.3</b> Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов   | Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов, используя различные способы.  | <b>496</b>                            |
|  | <b>ПМ.4</b> Оформление и реализация готовой продукции  | Оформлять и реализовывать готовую продукцию  | <b>402</b>                            |
| <b>050802 2 «Кондитер»</b>                           | <b>ПМ.5</b> Подготовка сырья и замес теста   | Подготовить сырье и замесить тесто   | <b>72</b>                             |
|  | <b>ПМ.6</b> Разделка теста, формование изделий из теста  | Разделить тесто, сформовать изделия  | <b>150</b>                            |
|  | <b>ПМ.7</b> Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста   | Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста   | <b>162</b>                            |
|  | <b>ПМ.8</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки   | Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки  | <b>60</b>                             |
|  | <b>ПМ.9</b> Оформление мучных кондитерских изделий   | Оформить мучные кондитерские изделия   | <b>168</b>                            |
| <b>050804 2<br/>«Официант»</b>                       | <b>ПМ.10</b> Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия   | Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия  | <b>90</b>                             |
|  | <b>ПМ.11</b> Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках  | Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках   | <b>96</b>                             |
|  | <b>ПМ.12</b> Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей   | Подготовить обеденный зал к обслуживанию   | <b>138</b>                            |
|  | <b>ПМ.13</b> Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета   | Подготовить и банкетный зал и обслуживать банкеты  | <b>138</b>                            |
|  | <b>ПМ.14</b> Обслуживание посетителей  | Обслуживать гостей предприятия питания   | <b>150</b>                            |

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

| Квалификация/модуль  | Результат обучения   | Критерии оценки   |
|--|--|---|
| <b>ПМ 01. Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции</b> | 1)Иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи.   | 1. Характеризует основные типы предприятий питания.<br>2. Владеет основными понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся в предприятиях питания.<br>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.<br>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.<br>2. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил.<br>3. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.<br>4. Безопасно использует моющие и дезинфицирующие средства.   |
| <b>ПМ 02. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья</b>  | 1)Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.   | 1. Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.<br>2. Различает виды простой и сложной нарезки овощей.<br>3. Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей.<br>4. Организует рабочее место в овощном цехе.<br>5. Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.<br>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.<br>2. Различает способы обработки различных видов рыбы.<br>3. Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы.<br>4. Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня.<br>5. Размораживает и потрошит рыбу различных видов, соблюдая технику безопасности и санитарно гигиенические правила.<br>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.<br>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><b>ПМ 03. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов</b></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>   |
| <b>ПМ 04. Оформление и реализация готовой продукции</b> | 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"><li>8. Моет и экономно чистит овощи, вручную и используя механическое оборудование.</li><li>9. Выбирает необходимый инвентарь и инструменты для выполнения простых и сложных видов нарезки овощей.</li><li>10. Правильно использует овощерезательные машины, соблюдая технику безопасности.</li><li>11. Оценивает доброкачественность и породу рыбы.</li><li>12. Размораживает рыбу, сохраняя ее пищевую ценность, потрошит и обрабатывает рыбу различных пород.</li><li>13. Выбирает инвентарь и инструменты для разделки рыбы.</li><li>14. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li><li>15. Приготавливает различные полуфабрикаты из рыбы, соблюдает сроки и температуру их хранения.</li><li>16. Оценивает доброкачественность и сорт мяса.</li><li>17. Выбирает инвентарь и инструменты для разделки и обвалки мяса.</li><li>18. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса.</li><li>19. Соблюдает соотношение продуктов котлетной массе, приготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее.</li><li>20. Готовит порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из натуральной рубленой массы.</li><li>21. Соблюдает технику безопасности при использовании электропилы, мясорубки в мясном цехе.</li><li>22. Выполняет тепловую обработку, используя различные тепловые аппараты.</li><li>23. Соблюдает технику безопасности при работе с электрическими аппаратами и газовыми плитами.</li><li>24. Учитывает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов при варке.</li><li>25. Варит бульоны, соблюдая время тепловой обработки, соотношение жидкости и продукта.</li><li>26. Пассерует овощи, приготавливает супы.</li><li>27. Учитывает процессы, ведущие к изменению физикохимических свойств продуктов для получения наилучшего результата.</li><li>28. Готовит отварные и припущенные блюда и гарниры к ним.</li><li>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.</li><li>30. Готовит тушеные и запеченные блюда.</li><li>31. Рационально организует рабочее место в горячем цехе.</li><li>32. Взбивает воздушную массу.</li><li>33. Распускает желатин.</li><li>34. Правильно вынимает готовые горячие и холодные изделия из форм.</li><li>35. Соблюдает нормы выхода штучных изделий и порционных холодных блюд.</li><li>36. Соблюдает условия хранения заготовок для закусок, салатов и винегретов.</li><li>37. Эстетично нарезает свежие и отварные овощи,</li></ol> |
|--|---|

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | <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><b>050802 2 «Кондитер»</b></p> <p><b>ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста</b></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><b>ПМ 06. Разделка теста, формование изделий из теста</b></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.<br>2. Правильно использует тестораскаточную машину, соблюдая технику безопасности.<br>3. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом.<br>4. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий.   |
|  | 4) Разделять песочное тесто.                               | 1. Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста.<br>2. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины.<br>3. Вырезает заготовки при помощи выемок.<br>4. Формует корзиночки для пирожных  |
|  | 5) Разделять заварное тесто                                | 1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок.<br>2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.   |
| <b>ПМ 07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста</b>          | 1) Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. | 1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой.<br>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.<br>2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки.<br>3. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.  |
| <b>ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки</b> | 1) Готовить сиропы, помады, карамель                       | 1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.<br>2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели.<br>3. Соблюдает температуру и время созревания помады.<br>4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды.<br>5. Делает пробу на «слабый шарик».<br>6. Взбивает помаду.<br>7. Варит яично-молочный сироп.<br>8. Выдерживает массу на водяной бане |
|  | 2) Готовить кремы.   | 1. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов.<br>2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов.<br>3. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов.<br>4. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов.<br>5. Определяет качество жировых и яичных продуктов.<br>6. Взбивает кремы.  |
|  | 3) Готовить сахарную мастику, желе.                        | 1. Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовый и заварной мастики.<br>2. Распускает желатин.<br>3. Варит агар.<br>4. Замешивает и раскатывает сахарное тесто.<br>5. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста.<br>6. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий   |
|  | 4) Подготовить шоколад для оформления изделий              | 1. Распускает и темперировать шоколад.<br>2. Подвергает шоколад кристаллизации.<br>3. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада.<br>4. Использует шоколад для оформления изделий   |
|  | 5) Готовить фруктовые начинки.                             | 1. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок.<br>2. Проводит органолептическую оценку свежих и   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | <p>переработанных плодов и ягод.</p> <p>3. Загущает повидло.</p> <p>4. Готовит плодово-ягодную подварку</p>  |
| <b>ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий</b>  | 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> |
| <b>050804 2 «Официант»</b><br><b>ПМ 10. Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия</b> | 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> |
| <b>ПМ 11. Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках</b> | 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>  |
| <b>ПМ12. Подготовка обеденного зала к обслуживанию</b>                           | 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.<br>2. Дает характеристику блюдам подаваемым к обеду.   |
|   | 7) Сервировать столы для вечернего обслуживания                       | 1. Выполняет досервировку стола в соответствии с заказом гостя.<br>2. Использует элементы декора при тематическом обслуживании.  |
| <b>ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета</b> | 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.<br>2. Определяет количество позиций за столом для обслуживания одним официантом.<br>3. Подает блюда «в стол», «в обнос», порциями на тарелках.<br>4. Доливает напитки в ходе обслуживания. |
|   | 2) Обслуживать банкет   | 1. Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами по желанию гостя.<br>2. Сервирует стол для банкета фуршета.<br>3. Подает блюда и закуски, используя различные способы.<br>4. Разливает и доливает напитки.  |
|   | 3) Убирать использованную посуду                                      | 1. Заменяет использованную посуду в процессе обслуживания.<br>2. Заменяет разбитую посуду, убирает черепки;<br>3. Использует для уборки посуды специальную тележку;<br>4. Соблюдает технику безопасности при уборке разбитой посуды.   |
| <b>ПМ 14. Обслуживание посетителей.</b>                         | 1) Встречать и размещать гостей за столами                            | 1. Применяет формы приветствия, прощания, пожелания на государственном, английском и русском языках при общении с гостями.<br>2. Приветствует гостей в соответствии со временем суток и соблюдением этикета.<br>3. Указывает направление к заказанному столу.<br>4. Говорит на государственном, английском и русском языках  |
|   | 2) Принимать заказ  | 1. Дает кулинарную характеристику блюд и напитков, рекомендует сочетание напитков и блюд.<br>2. Знакомит гостя с программами и скидками действующими в определенные дни и часы.<br>3. Правильно подает папку с меню.<br>4. Предлагает аперитив.<br>5. Осуществляет «предлагающую продажу».<br>7. Помогает в выборе блюд.<br>8. Уточняет детали заказа.<br>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.<br>6. Пробивает чек для получения продукции.   |
|   | 4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной. | 1. Комплектует заказ.<br>2. Берет и ставит заказанные блюда на поднос с соблюдением техники безопасности.<br>3. Контролирует выход и качество полученных из производства блюд и напитков.  |



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

**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

