

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ

Басшының орынбасары /

Заместитель руководителя

Л.В. Шульга Л.В. Шульга

Т.А.Ә. (егер бар болса) / Ф.И.О. (при его наличии)

« 31 » 08 2025 г.

Модуль бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по модулю

КМ08 Салаттар мен тіске басарлар дайындау
ПМ. 08 Приготовление салатов и закусок

Мамандығы/ Специальность 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
10130300 Организация питания
(коды және атауы/ код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация 3W10130302 Аспаз/Повар
(коды және атауы/ код и наименование)

Оқутүрі/ күндізгі базасында негізгі орта білім беру
Форма обучения дневная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны 264 кредиттер 11
Общее количество часов 264 кредитов 11

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмағамбетова Газиза Кубековна
Рахматуллина Наилия Набирахметовна
Клименко Наталья Валериевна
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса) / подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Пояснительная записка

Описание модуля	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление салатов и закусок» разработана с учётом профессионального стандарта «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г., приложение №2к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195 и Профессионального стандарта WSC2017_CCWS34_Cooking</p> <p>Изучение данного модуля направлено на соблюдение технологического процесса приготовления салатов, закусок, фастфуда; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче салатов и закусок; расчет пищевой ценности, выход готовой продукции; экономия сырья в процессе приготовления салатов и закусок.</p>
Формируемые компетенции	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению блюд, напитков, салатов и кулинарных изделий и фастфуда; выполнение требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении салатов и закусок.</p> <p>Личностные компетенции: физическое и психологическое здоровье; выносливость; вкусовая чувствительность; тонкое обоняние; объемный глазомер; внимательность; аккуратность; организованность; ответственность; самоконтроль; обучаемость; умение работать в команде; коммуникабельность.</p>
Пререквизиты	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биологии, физике, математике.</p>
Постреквизиты	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. (ПМ 9)</p>
Необходимые средства обучения, оборудование	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Механическое и тепловое оборудование, разделочные столы, инвентарь.</p>
Контактная информация преподавателя (ей):	
Тасмагамбетова Гаиза Кубековна	<p>телефон: 87056272168 e-mail: Gazixaxasen@mail.ru</p>
Рахматуллина Наиля Набахметовна	<p>телефон: 87006488639 e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru</p>
Рахметова Екатерина Сергеевна	<p>телефон: 87056369988 e-mail: rahmetovackaterina310@gmail.com</p>

Распределение часов по семестрам

Код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
3W10130302 Повар							
ПМ 8.Приготовление салатов и закусок.	264	0	0	0	0	0	264
Итого на обучение по модулю	264	0	0	0	0	0	264

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	из них				Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные	Проп.обуч/професпр ктика			
РО 8.1	Готовить, оформлять и презентовать салаты и закуски.	Выполняет операции по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок из различных видов сырья	108	16	4		78	10		
		Салаты из сырых овощей	2	1				1		усвоения новых знаний
		Салаты из вареных овощей	2	1				1		усвоения новых знаний
		Винегреты	2	1				1		усвоения новых знаний
		Комбинированные салаты	2	1				1		усвоения новых знаний
		Теплые салаты	2	1				1		комбинированный
		Приготовление банкетных холодных закусок	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Салаты коктейли	2	1				1		усвоения новых знаний
		Овощные и грибные блюда и закуски	2	1				1		комбинированный
		Холодные закуски из яиц	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Рыбные блюда и закуски	2	1				1		комбинированный
		Закуски из морепродуктов	2		2					практическое занятие
		Мясные блюда и закуски	2		2					практическое занятие
		Холодные закуски из мясопродуктов	2	2						усвоения новых знаний
		Закуски из яиц и сыра	2	2						комбинированный
		Требование к качеству холодных блюд	2	2						обобщения и систематизации знаний
		Салат «Весна»	6							Выполнение комплексных сложных работ
		Салат «Летний»	6							Выполнение комплексных сложных работ
Салат картофельный	6					6		Выполнение комплексных сложных работ		

		Салат из белокочанной и квашеной капусты	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Салат мясной и столичный	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Салат «Цезарь»	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Салат из креветок	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Салат рыбный	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Винегрет сельдью и грибами	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Винегрет с фасолью и ветчиной	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Салат теплый с говядиной	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Овощные закуски	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
		Рыба под маринадом	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
РО 8.2	Готовить, оформлять и презентовать фастфуды.	Оформляет различные виды фастфудов в соответствии с модными тенденциями в ресторане бизнеса; выполняет операции по приготовлению фастфудов	48	8	6		24	10		
		Приготовление канапе и сэндвичей	2	1				1		усвоения новых знаний
		Гамбургеры	2		2					практическое занятие
		Бургеры	2	1				1		изучение нового материала
		Хот-доги	2		2					практическое занятие
		Корн-доги	2	1				1		комбинированное
		Пицца	2		2					практическое занятие
		Шаурма	2	1				1		обобщения и систематизации

									и знаний
		Куриные стрипсы. Куриные KFC	2	1				1	комбинирован ный
		Роллы. Суши	2	1				1	обобщения и систематизаци и знаний
		Донер-кебаб	2	1				1	изучение нового материала
		Буррито	2	1				1	усвоения новых знаний
		Картофель фри, чипсы	2					2	комбинирован ное
		Приготовление пиццы	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Приготовление хот- догов	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Приготовление донеров	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Приготовление гамбургеров	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
РО 8.3	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления салатов, закусок, блюд из яиц и творога, фастфудов на предприятии.	Выполняет комплексные работы по приготовлению салатов, закусок и фастфудов в соответствии с модными тенденциями в ресторане бизнесе	108				108		
		Закрепить навыки по приготовлению бутербродов	18				18		профессиональ ная практика
		Закрепить навыки по приготовлению салатов	18				18		профессиональ ная практика
		Закрепить навыки по приготовлению винегретов	18				18		профессиональ ная практика
		Закрепить навыки по приготовлению овощных и грибных блюд и закусок	12				12		профессиональ ная практика
		Закрепить навыки по приготовлению рыбных блюд и закусок	12				12		профессиональ ная практика
		Закрепить навыки по приготовлению мясных блюд и закусок	12				12		профессиональ ная практика
		Закрепить навыки по	18				18		профессиональ

		приготовлению фастфудов								ная практика
		Итого часов	264	24	10		210	20		