

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. Шудьга

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

« 31 » 2025 г.

Модуль бойынша оқу жұмыс бағдарламасы  
Рабочая учебная программа по модулю

09КМ Шикізатқа байланысты сусындар дайындау  
ПМ 9 Приготовление напитков в зависимости от сырья  
(Пән немесе модуль атауы/наименование модуля или дисциплины)

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)

Оқутірі/ күндізгі базасын да негізгі орта білім беру  
Форма обучения дневная на базисе 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

<p><b>Описание модуля</b></p>	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление напитков в зависимости от сырья» 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>Данный модуль направлен на изучение классификаций и видов напитков, подачу напитков; правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении напитков; рецептур и технологии приготовления различного ассортимента напитков; принципы и приемы презентации напитков потребителям.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению блюд, напитков, салатов и кулинарных изделий. Изучать рецептуры и технологии приготовления различного ассортимента напитков; принципы и приемы презентации напитков потребителям; рассчитывать расход продуктов, используемых при приготовлении напитков.</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>
<p><b>Пререквизиты</b></p>	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биология, физика, математика.</p>
<p><b>Постреквизиты</b></p>	<p>Полученные знания послужат основой для закрепления профессиональных навыков на производстве.</p>
<p><b>Необходимые средства обучения, оборудование</b></p>	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Механическое и тепловое оборудование, разделочные столы, инвентарь.</p>
<p><b>Контактная информация преподавателя (ей):</b></p>	
<p>Тасмагамбетова Газиза Кубековна</p>	<p>телефон: 87056272168 e-mail: <a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a></p>
<p>Рахматуллина Наиля Набиахметовна</p>	<p>телефон: 87006488639 e-mail: <a href="mailto:nailya_rakhmatullina68@mail.ru">nailya_rakhmatullina68@mail.ru</a></p>
<p>Рахметова Екатерина Сергеевна</p>	<p>телефон: 87056369988 e-mail: <a href="mailto:rahmetovaekaterina310@gmail.com">rahmetovaekaterina310@gmail.com</a></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 9.Приготовление напитков в зависимости от сырья	<b>264</b>	0	0	0	0	0	264
Итого на обучение по модулю	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>264</b>

### 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/професпротика				
РО 9.1	Готовить, оформлять и презентовать холодные напитки.	Выполняет операции по приготовлению холодных напитков; оформляет готовые напитки в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе;	72	10	8		36	18			
		Компоты	2	1				1		усвоения новых знаний	
		Кисели	2					2		усвоения новых знаний	
		Морсы	2	1				1		усвоения новых знаний	
		Лимонады	2		2					практическое занятие	
		Крюшоны	2					2		усвоения новых знаний	
		Квас	2	1				1		комбинированное	
		Соки из свежих плодов и ягод	4	2				2		изучение нового материала	
		Молочные коктейли	2		2					практическое занятие	
		Кисломолочные напитки	2	1				1		комбинированное	
		Безалкогольные напитки	2	1				1		изучение нового материала	
		Овощные соки	2		2					практическое занятие	
		Холодный кофе	2					2		комбинированное	
		Холодный чай	2					2		изучение нового материала	
		Содовые напитки	2		2					практическое занятие	
		Национальные молочные напитки. Кумыс. Шубат.	2	1				1		комбинированное	
		Напитки на травах	2	1				1		изучение нового материала	
Махито	2	1				1		обобщения и систематизации знаний			
	Приготовление компота из	6				6			выполнение комплексных		

		сухофруктов							работ
		Кисель из свежих ягод	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление коктейлей	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление соков из фруктов и ягод	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление соков из овощей	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление холодных кофе и чая	6				6		выполнение комплексных работ
<b>РО 9.2</b>	<b>Готовить, оформлять и презентовать горячие напитки.</b>	Выполняет операции по приготовлению горячих напитков; оформляет готовые напитки в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.	72	14	4		36	18	
		Способы приготовления зеленого чая	2					2	комбинированное
		Способы приготовления черного чая	2		2				практическое занятие
		Способы приготовления желтого чая	2					2	изучение нового материала
		Способы приготовления травяных видов чая	2	1				1	комбинированное
		Способы приготовления кофе «Экспрессо»	2		2				практическое занятие
		Способы приготовления кофе «Капучино»	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Способы приготовления кофе «Американо»	2	1				1	комбинированное
		Способы приготовления кофе «Латте»	2	1				1	изучение нового материала
		Способы приготовления кофе с молоком	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Способы приготовления кофе со льдом	2	1				1	комбинированное
		Способы приготовления какао	2	1				1	изучение нового

									материала
		Способы приготовления горячего шоколада	2					2	обобщения и систематизации знаний
		Способы приготовления Глинтвейна	2	1				1	комбинированное
		Сбитень	2	1				1	изучение нового материала
		Горячие медовые напитки	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Коктейли	2	1				1	комбинированное
		Флип, грог	2	1				1	изучение нового материала
		Эг-ногг , пунш	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Приготовление зеленого чая	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление черного чая	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление черного кофе	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление кофе со сливками	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление какао	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление шоколада	6				6		выполнение комплексных работ
<b>РО 9.3.</b>	<b>Рассчитывать расход продуктов, используемых при приготовлении и различного ассортимента напитков.</b>	Производит расчет продажной стоимости продукции собственного производства	24	4	4		12	4	
		Составление меню для посетителя с учетом напитков	2	1				1	комбинированное
		Расчёт калькуляционной карточки на холодные напитки	2	1				1	изучение нового материала
		Расчёт калькуляционной карточки на горячие напитки	2		2				практическое занятие
		Составление сводной	2		2				практическое

		ведомости							занятие
		Установление наценки на прибыль	2	1				1	изучение нового материала
		Установление НДС	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Расчёт продажной стоимости на холодные напитки	6				6		выполнение комплексных работ
		Расчёт продажной стоимости на горячие напитки	6				6		выполнение комплексных работ
<b>РО 7.4</b>	<b>Отрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии.</b>	Выполняет комплексные работы по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе	96				96		
		Закрепить навыки по приготовлению холодных напитков	30				30		профессиональная практика
		Закрепить навыки по приготовлению горячих напитков	30				30		профессиональная практика
		Закрепить навыки по расчетам себестоимости напитков	36				36		профессиональная практика
		<b>Итого часов</b>	<b>264</b>	<b>28</b>	<b>16</b>		<b>180</b>	<b>40</b>	