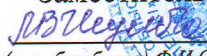


Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК

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
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

КМ 07 Шикізаттың әртүрлі түрлерінен бірінші және екінші
тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау
ПМ 07 Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд
и кулинарных изделий из различных видов сырья
(Пән немесе модуль атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандығы/ Специальность 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
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

Жалпысағат саны 696 кредиттер 29
Общее количество часов 696 кредитов 29

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

Пояснительная записка

<p>Описание модуля</p>	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов 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 направленна</p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение рецептов и технологии приготовления первых, вторых блюд, кулинарных изделий согласно технологическим картам, фирменным рецептам; • рациональное использование сырья в процессе приготовления блюд; • изучение современных технологий приготовления блюд и кулинарных изделий; • расчет пищевой ценности и выход готовой продукции и ее себестоимости.
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению блюд, напитков, салатов и кулинарных изделий; отрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд, салатов, мучных блюд и кулинарных изделий на предприятиях питания.</p> <p>Выполнять требования по соблюдению технологического режима приготовления первых, вторых блюд, кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам; экономия сырья в процессе приготовления блюд; Использовать современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; рассчитывать пищевую ценность и выход готовой продукции; правила расчета себестоимости готовой продукции.</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>Пререквизиты</p>	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биологии, физике, математике.</p>
<p>Постреквизиты</p>	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. (ПМ 8)</p>
<p>Необходимые средства обучения, оборудование</p>	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Механическое и тепловое оборудование, разделочные столы, инвентарь.</p>

Контактная информация преподавателя (ей):	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168
	e-mail: Gazizaxasen@mail.ru
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639
	e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru
Рахметова Екатерина Сергеевна	телефон: 87056369988
	e-mail: rahmetovaekaterina310@gmail.com

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
ПМ 07. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья	696					480	216
Итого на обучение по модулю	696					480	216

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	Проц.обуч./професпр.ктика			
РО 7.1	Готовить, оформлять и презентовать первые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам из различных видов сырья (ТПП-42п/о-150)	Готовит и оформляет блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе; выполняет операции по оформлению блюд	192	28	6		150	8		
		Первичная обработка овощей, грибов.	2	1				1		усвоения новых знаний
		Первичная обработка рыбы	2	1				1		усвоения новых знаний
		Первичная обработка мяса	2	1				1		усвоения новых знаний
		Способы тепловой обработки	2	1				1		усвоения новых знаний
		Приготовление бульонов. Правила варки супов	2	1				1		комбинированный
		Борщи	2		2					практическое занятие
		Щи	2	1				1		комбинированный
		Рассольники	2		2					практическое занятие
		Солянки	2	1				1		усвоения новых знаний
		Овощные супы	2	1				1		усвоения новых знаний
		Картофельные супы	2	2						усвоения новых знаний
		Супы с крупами	2	2						усвоения новых знаний
		Супы с макаронными изделиями	2	2						усвоения новых знаний
		Супы с бобовыми изделиями	2	2						комбинированный
		Молочные супы	2	2						комбинированный
		Прозрачные супы	2	2						комбинированный
		Супы пюре	2		2					практическое занятие
		Холодные супы	2	2						усвоения новых знаний
		Сладкие супы	2	2						усвоения новых знаний

		Супы из концентратов	2	2					усвоения новых знаний
		Требование к качеству первых блюд. Условия хранения супов	2	2					комбинированный
		Борщ со свежей капустой	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Борщ московский	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Борщ сибирский	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Борщ флотский	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Борщ украинский	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Борщ летний	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Щи из квашеной капусты	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Щи по-уральски	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Щи суточные	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Рассольник ленинградский	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Солянка мясная сборная	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп овощной	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп картофельный с крупой	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп полевой	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп картофельный с фасолью	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп гороховый	6				6		Выполнение комплексных сложных работ

		Суп чечевичный	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп с макаронными изделиями	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп с крупами	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп харчо	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп – лапша домашняя	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп прозрачный с яйцом	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп пюре из грибов	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Суп пюре из разных овощей	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Окрошка	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
РО 7.2	Готовить, оформлять и презентовать вторые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам из различных видов сырья (ТПП-36п/о-156)	Соблюдает технологический процесс приготовления и оформления вторых блюд, кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам.	192	22	6		156	8	
		Полуфабрикаты из овощей	2		2				практическое занятие
		Блюда из овощей. Соусы к овощным блюдам.	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Рыбные полуфабрикаты.	2	1				1	комбинированное
		Блюда из рыбы. Соусы.	2	1				1	комбинированное
		Полуфабрикаты и блюда из рыбной котлетной массы. Соусы.	2	1				1	усвоения новых знаний
		Блюда из рыбной кнельной массы. Соусы.	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Блюда из нерыбных продуктов моря.	2	2					комбинированное
		Приготовление	2		2				практическое

	мясных полуфабрикатов из говядины.							занятие
	Приготовление мясных полуфабрикатов из, баранины и свинины.	2	2					изучение нового материала
	Блюда из жареного мяса. Соусы.	2	1			1		усвоения новых знаний
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2	2					комбинированное
	Блюда из рубленой массы. Соусы.	2	2					обобщения и систематизации знаний
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2		2				практическое занятие
	Блюда из котлетной массы. Соусы.	2	1			1		усвоения новых знаний
	Блюда из мяса птицы. Соусы.	2	2					комбинированное
	Блюда из субпродуктов.	2	2					комбинированное
	Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий и бобовых. Сладкие соусы.	2	2					обобщения и систематизации знаний
	Блюда из яиц и творога.	2	1			1		комбинированное
	Картофельное пюре.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Морковь припущенная с маслом.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Картофель жареный основным способом и во фритюре.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Жареные овощи.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Котлеты морковные и свекольные. Соус сметанный.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Зразы картофельные.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Крокеты картофельные.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
	Капуста тушеная.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ

		Рагу из овощей.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Рулет картофельный.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Овощи фаршированные.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Рыба жаренная в тесте.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Рыба запеченная.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Бифштекс с луком.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Бефстроганов.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Котлеты, биточки.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Зразы мясные	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Говядина в кисло-сладком соусе.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Азу с картофелем.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Плов.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Голубцы с мясом.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Зразы рубленые	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Рулет с макаронами.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Омлет смешанный и фаршированный	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Сырники.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
		Творожная запеканка.	6				6		Выполнение комплексных сложных работ
РО 7.3	Рассчитывать себестоимость	Производит расчет продажной	48	20	6		12	10	

готовой продукции (калькуляция-36, п/о-12)	стоимости продукции собственного производства								
	Понятие о цене. Виды цен	2	1				1		усвоения новых знаний
	Сборник рецептов первых блюд	2	1				1		комбинированный
	Порядок составления плана-меню; расчет необходимого количества продукции	2		2					практическое занятие
	Расчёт себестоимости бульонов	2	2						комбинированный
	Расчёт калькуляционной карточки на первые блюда. Заправочные супы.	4	1	2			1		практическое занятие
	Расчёт калькуляционной карточки на первые блюда. Супы пюре.	4	1	2			1		практическое занятие
	Расчёт калькуляционной карточки на первые блюда. Прозрачные супы.	4	3				1		обобщения и систематизации знаний
	Расчёт калькуляционной карточки на каши	2	1				1		комбинированный
	Расчёт калькуляционной карточки на вторые овощные блюда	2	2						комбинированный
	Расчёт калькуляционной карточки на вторые рыбные блюда.	2	1				1		усвоения новых знаний
	Расчёт калькуляционной карточки на вторые мясные блюда.	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Расчет расхода сырья.	2	1				1		комбинированный
	Расчет нормы выхода полуфабрикатов.	2	1				1		усвоения новых знаний
	Расчет отходов и потерь.	2	1				1		комбинированный
	Составление меню для посетителя	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Порядок составления плана-меню; расчет необходимого	6				6			Выполнение комплексных сложных работ

		количества продукции.								
		Расчет расхода сырья; расчет нормы выхода полуфабрикатов; расчет отходов и потерь первых и вторых блюд.	6				6			Выполнение комплексных сложных работ
РО 7.4	Готовить мучные блюда разнообразного ассортимента (ТПП-48 п/о-72)	Соблюдает технологический процесс приготовления и оформления мучных блюд разнообразного ассортимента.	120	24	8		72	16		
		Пельмени отварные.	2		2					практическое занятие
		Пельмени жареные.	2		2					практическое занятие
		Вареники с различными фаршами и начинками.	2		2					практическое занятие
		Манты.	2	1				1		усвоения новых знаний
		Блины фаршированные.	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Блинчики.	2		2					практическое занятие
		Чебуреки.	2	1				1		усвоения новых знаний
		Пончики.	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Оладьи.	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Панкейки со сладкими соусами.	2	1				1		усвоения новых знаний
		Хинкали.	2	1				1		усвоения новых знаний
		Бараки	2	1				1		усвоения новых знаний
		Пигоди.	2	1				1		усвоения новых знаний
		Беляши	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Кутабы	2	1				1		обобщения и систематизации знаний

	Кыстыбы.	2	1				1		усвоения новых знаний
	Гартильи из кукурузной муки	2	1				1		комбинированный
	Пирожки из пресного теста	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Пирог Киш с различными начинками	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Приготовление лаваша для донеров.	2	1				1		комбинированный
	Лазанья.	2	2						усвоения новых знаний
	Пироги из классического пресного теста с овощными начинками	2	2						комбинированный
	Пироги из классического пресного теста с рыбными начинками	2	2						усвоения новых знаний
	Пироги из классического пресного теста с мясными начинками.	2	2						усвоения новых знаний
	Пельмени «Московские»	6				6			выполнение комплексных работ
	Пельмени из говядины и свинины	6				6			выполнение комплексных работ
	Пельмени со свиной и свежей капустой	6				6			выполнение комплексных работ
	Пельмени мясные.	6				6			выполнение комплексных работ
	Манты.	6				6			выполнение комплексных работ
	Вареники с творогом.	6				6			выполнение комплексных работ
	Вареники с овощным фаршем.	6				6			выполнение комплексных работ
	Вареники с фруктовым фаршем.	6				6			выполнение комплексных работ
	Блины.	6				6			выполнение

									комплексных работ
		Блинчики.	6				6		выполнение комплексных работ
		Оладьи.	6				6		выполнение комплексных работ
		Чебуреки.	6				6		выполнение комплексных работ
РО 7.5	Отрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд на предприятии (п/п-144)	Закрепляет навыки по приготовлению первых и вторых блюд, используя новейшие технологические процессы на производстве.	144				144		
		Заправочные супы.	18				18		Производственная практика
		Суп – пюре.	18				18		Производственная практика
		Овощные супы.	18				18		Производственная практика
		Овощные вторые блюда.	18				18		Производственная практика
		Рыбные вторые блюда.	18				18		Производственная практика
		Мясные блюда	18				18		Производственная практика
		Соусы.	18				18		Производственная практика
		Расчет себестоимости продуктов.	18				18		Производственная практика
		Итого часов	696	94	26		534	42	