ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образовании Акмолинской области

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора АТК,г. Есиль
_____ Н.Гойко
«___» _____ 2022г.

Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля: ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов

Мамандығы/ Специальность 10130301 Организация питания
10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру
(коды және атауы/ код и наименование)

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

Оқу түрі/ Форма обучения күндізгі / дневная **базасында/ на базе** негізгі орта білім беру / основного среднего образования

Жалпы сағат саны / Общее количество часов 768 **кредиттер / кредитов** 32

Әзірлеуші/ Разработчик Г. Тасмагамбетова
Н. Рахматуллина

Қолы/ Подпись

Приложение 8 к приказу МОН РК от 6 апреля 2020 года № 130, в редакции приказа Министра просвещения РК от 27.08.2023 № 383

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Изучение данного модуля направлено на изучение знаний, умений и навыков для выполнения первичной и тепловой обработки различных видов сырья.
Формируемые компетенции	Выполнять первичную кулинарную обработку различных видов сырья, выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов. Эксплуатировать механическое и тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.
Пререквизиты	Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить пищевую ценность, химический состав и качество пищевых продуктов и подготовить их к производству. Организовать рабочее место. Подготавливать инвентарь и оборудование. Пользоваться технологическими картами. Освоить знания санитарных требований при первичной и тепловой обработке пищевых продуктов, правила техники безопасности во время работы с механическим и тепловым оборудованием.
Постреквизиты	Технология приготовления пищи, оборудование, товароведение пищевых продуктов, калькуляция и учет на ПОП
Необходимые средства обучения, оборудование	Мультимедийное оборудование, дидактический материал, машины для обработки овощей, машины для обработки мяса и рыбы, разделочные столы, производственный инвентарь, электрические плиты, электрофритюрница, электродуховки, электрокипятиники, весоизмерительное оборудование
Контактная информация педагога(ов):	
Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	тел.:
	e-mail :
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168 e-mail: Gazizaxacen1968@mail.ru
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639 e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru

Приложение 8 к приказу МОН РК от 6 апреля 2020 года № 130, **в редакции приказа Министра просвещения РК от 27.08.2022 № 382**

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 01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	768	0	0	0	0	516	252

Итого на обучение по модулю	**768**					516	252

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	Производ.обучение/ профессиональная практика			
РО 1.1	**Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности**	1.организовывать рабочее место в производственном цехе 2.поддерживать рабочее место в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня 3.соблюдать на рабочем месте правила техники безопасности	**24**							
		Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования (картофелечисток, овощерезок, овощемоечные машины и т.д.)	**12**							
			2	2						урок усвоения новых знаний
		Правила техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования (электросковороды, фритюрницы)	2	2						комбинированный
		Правила техники безопасности при эксплуатации торгово-технологических автоматов	2	2						комбинированный
		Техника безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемно-транспортного оборудования	2	2						комбинированный
		Противопожарная безопасность. Организация пожарной охраны	2	2						урок усвоения новых знаний
		Противопожарная	2	2						урок усвоения

		профилактика, средства пожаротушения								новых знаний
		Наука о питании - важный фактор, определяющий здоровье нации. Современное состояние и перспективы развития науки о питании	**12**							
			2	2						комбинированный
		Роль и функции пищевых веществ в организме человека	2	2						комбинированный
		Физиология и биохимия питания	2	2						урок усвоения новых знаний
		Физиологические системы, связанные с функцией пищеварения	2	2						комбинированный
		Пищевые отравления, кишечные инфекции и их профилактика	2	2						урок усвоения новых знаний
		Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов	2	2						урок повторения
РО 1.2	**Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.**	1.выполнять порядок первичной обработки овощей, плодов и грибов 2.изготавливать ассортимент блюд из овощей в зависимости от тепловой обработки 3.соблюдать температуру и время тепловой обработки блюд из овощей при варке, припускании, жарке, тушении и запекании 4.соблюдать последовательность приемов и технологических операций при	**120**	**42**	**18**		**60**			

		приготовлении белого основного соуса и его производных								
		Оборудование	**24**	20	4					
		Картофелечистки периодического действия, устройство, принцип работы и техническая характеристика	2	2						комбинированный
		Картофелечистки непрерывного действия, устройство, принцип работы и техническая характеристика	2		2					урок выполнения операций и приемов
		Машина для сульфитации картофеля, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						урок изучения новых знаний
		Овощерезательно - протирочные механизмы, назначение, устройство и их техническая характеристика	2	2						комбинированный
		Дисковые овощерезательные машины, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		Роторные овощерезательные машины, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		Пуансонные овощерезательные машины, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		Механизмы для нарезки сырых овощей, назначение, устройство, принцип работы и	2		2					урок выполнения новых операций и приемов

		правила эксплуатации								
		Механизмы для нарезки вареных овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		Машина для приготовления картофельного пюре, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		Протирочные механизмы для сырых овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						урок повторения
		Машина для протирания вареных овощей, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации	2	2						комбинированный
		ТПП	**36**	**22**	**14**					
		Химический состав овощей. Классификация основных групп овощей. Первичная обработка различных групп овощей и грибов	4	2	2					урок выполнения операций и приемов
		Порядок обработки солено-квашеных мороженых и сушеных овощей.	2	2						урок усвоения новых знаний
		Формы нарезки овощей простые и сложные, размеры и требования к ним	4	2	2					урок выполнения операций и приемов
		Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей, способы подачи готовых блюд и их качественная оценка.	2	2						урок повторения

		Характеристика, ассортимент блюд и гарниров из припущенных овощей, их технология приготовления, способы подачи готовых блюд качественная оценка готовых блюд	4	2	2					урок выполнения операций и приемов
		Общие правила жарки овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, способы подачи готовых блюд, качественная оценка готовых блюд	6	4	2					урок выполнения операций и приемов
		Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей, способы подачи готовых блюд, качественная оценка готовых блюд	2	2						комбинированный
		Общие правила запекания овощей, технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей, способы подачи готовых блюд, качественная оценка готовых блюд	4	2	2					урок выполнения операций и приемов
		Подготовка овощей к фаршированию, использование вспомогательных приемов тепловой обработки при их подготовке, технология приготовления блюд из фаршированных овощей.	4	2	2					урок выполнения операций и приемов
		Характеристика белого соуса, ассортимент, новые рецептуры. Технология приготовления	4	2	2					урок выполнения операций и приемов

		белого соуса и его производных. Подбор к мясным и рыбным блюдам								
		п/о	**24**				**24**			
		Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Отварной картофель, картофельного пюре и морковь припущенная	6				6			выполнение комплексных работ
		Блюда и гарниры из жареных овощей. Приготовление картофеля фри и картофеля пай	6				6			выполнение комплексных работ
		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Приготовление овощного рагу и тушеной капусты	6				6			выполнение комплексных работ
		Блюда и гарниры из запеченных овощей. Приготовление голубцов овощных и картофеля запеченного с фаршем, картофеля по - деревенски	6				6			выполнение комплексных работ
		п/п	**36**				36			
		Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.					12			производственная практика
		Блюда и гарниры из жареных овощей.					6			производственная практика
		Блюда и гарниры из тушеных овощей.					6			производственная практика
		Блюда и гарниры из запеченных овощей.					12			производственная практика
РО 1.3	**Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном**	1.анализировать процессы, ведущие к изменению физико – химических свойств продукта 2. соблюдать температуру и	**144**	**24**	**12**	**108**				

	бульоне.	время приготовления тепловой обработки блюд из рыбы 3.производить широкий выбор блюд из рыбы								
		Оборудование	**12**	10	2					
		Рыбоочистительная машина, соблюдение правил ТБ при работе с оборудованием, техническая характеристика и использование их на фабриках - заготовочных	2	2						комбинированный
		Общие сведения о тепловом оборудовании. Виды топлива	2	2						урок изучения новой темы
		Виды электрических плит, техническая характеристика их, устройство и принцип работы	2		2					урок выполнения трудовых операций и навыков
		Электросковороды, устройство, принцип работы, соблюдение правил ТБ при работе с оборудованием	2	2						комбинированный
		Виды фритюрниц, используемых на ПОП, их устройство, принцип работы, соблюдение правил ТБ при работе с оборудованием	2	2						комбинированный
		Электрогрили, их назначение, принцип работы и основные правила эксплуатации. Виды электрогрилей, используемых на ПОП, их преимущества	2	2						комбинированный
		ТПП	**24**	14	10					
		Химический состав рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Виды	2	2						комбинированный

		рыбных полуфабрикатов. Общие правила приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Продолжительность тепловой обработки в зависимости от вида полуфабриката								
		Требования к жарке рыбных полуфабрикатов. Подготовка плуфабрикатов для жарки. Ассортимент блюд из жареной рыбы, технология приготовления, способы подачи, качественная оценка готовых блюд	4	2	2					урок выполнения трудовых приемов и операций
		Блюда из запеченной рыбы. Ассотимент блюд из запеченной рыбы, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка.	4	2	2					комбинированный
		Общие правила тушения рыбы, подготовка полуфабрикатов из рыбы к тушению, асссортимент блюд из тушеной рыбы, технология приготовления, подача и качественная оценка готовых блюд	4	2	2					урок выполнения трудовых приемов и операций
		Технология приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы, полуфабрикатов из них, условия хранения полуфабрикатов. Блюда из котлетной и кнельной массы, технология приготовления, способы подачи	4	2	2					урок выполнения трудовых приемов и операций
		Химический состав нерыбных	2	2						урок изучения

		продуктов моря. Блюда из нерыбных морепродуктов. Пищевая ценность блюд из нерыбных продуктов моря								новой темы
		Приготовление соусов на рыбном бульоне. Соус основной и его производные	4	2	2					урок выполнения трудовых приемов и операций
		п/о	**36**				36			
		Технология приготовления рыбы отварной с соусом по – польски, способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления рыбы припущенной и рыбы паровой, способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления рыбы в тесте «кляр», рыбы «кольбер», способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления судака запеченного под белым соусом белым, способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления рулета рыбного, котлет и зраз рыбных, способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления креветок, запеченных под соусом, рагу из морепродуктов, способы подачи, требования к качеству	6				6			выполнение комплексных работ
		п/п	**72**				**72**			

		Приготовление блюд из отварной рыбы	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из припущенной рыбы	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из жареной рыбы	12				12			производственная практика
		Приготовление блюд из запеченной рыбы	12				12			производственная практика
		Приготовление блюд из тушеной рыбы	12				12			производственная практика
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12				12			производственная практика
		Приготовление блюд из морепродуктов	12				12			производственная практика
РО 1.4	**Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.**	1.использовать инвентарь, оборудование при приготовлении блюд из мяса, птицы, дичи и кролика. 2.соблюдать технологический процесс приготовления для каждого ингредиента и каждого блюда 3.сочетать весь спектр методов кулинарии 4. вести грамотно учет времени приготовления	**168**	**48**	**12**	**108**				
		Оборудование	**12**	10	2					
		Виды электромясорубок. их техническая характеристика, устройстово, принцип работы	2		2					комбинированный
		Правила ТБ при работе с электромясорубками	2	2						урок новой темы
		Мясорыхлители, назначение, техническая характеристика, принцип работы	2	2						комбинированный

		Фаршемешалки, назначение, устройство и принцип работы	2	2						комбинированный	
		Виды пароварочных аппаратов и пароконвектоматов, их назначение и применение, усторйство и принцип работы	2	2						урок изучения новой темы	
		Электрические пищеварочные котлы, их виды и техническая характеристика, устройство и правила работы с ними	2	2						урок изучения новой темы	
		ТПП	**48**	38	10						
		Химический состав мяса, пищевая ценность. Первичная обработка мяса. Виды мса, используемые на ПОП. Кулинарный разруб мясных туш.	2	2						урок изучения новой темы	
		Крупнокусковые мясные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, их виды, использование в зависимости от тепловой кулинарной обработки	2	2						комбинированный	
		Порционные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, их виды, использование в зависимости от тепловой кулинарной обработки	2	2						комбинированный	
		Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, их виды, использование в зависимости от тепловой кулинарной обработки	2	2						урок усвоения новых знаний	
		Полуфабрикаты из рубленой	2	2						урок усвоения	

		массы, их ассортимент, требования к качеству								новых знаний
		Полуфабрикаты из котлетной массы, их ассортимент, требования к качеству	2	2						урок усвоения новых знаний
		Общие правила варки мяса Блюда из отварного мяса, их ассортимент, способы подачи	2	2						комбинированный
		Блюда из мяса жареного крупным куском и мяса жареного натуральными порционными кусками	4	2	2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Блюда из мяса жареного на открытом огне и блюд из мяса жареного панированными порционными кусками	4	4						комбинированный
		Блюда из тушеного мяса крупным куском и из мяса тушеного порционными кусками, их технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						урок выполнения трудовых операций и приемов
		Блюда из мяса тушеного мелкими кусками, особенности приготовления, способ подачи и качественная оценка	4	2	2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Общие правила запекания мяса. Блюда из запеченного мяса, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2	2						урок усвоения новых знаний
		Приготовление блюд из рубленой массы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи	4	2	2					урок выполнения трудовых операций и приемов

		и требования к качеству								
		Блюда из котлетной массы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2		2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Химический состав мяса птицы. Правила защипывания птицы. Блюда из вареной птицы	2	2						урок повторения
		Подготовка полуфабрикатов из птицы к жарке. Блюда из жареной птицы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						комбинированный
		Блюда из филе птицы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2	2						комбинированный
		Блюда из тушеной птицы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2	2						урок усвоения новых знаний
		Блюда из котлетной массы и кнельной массы, их ассортимент, технология приготовления, способ подачи и требования к качеству	2		2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Приготовление соуса красного основного и его производных Рецептуры, их ассортимент. Подбор соусов к мясным блюдам	2	2						урок усвоения новых знаний
		п/о	**54**							

		Технология приготовления мяса по – казахски, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления бефстроганов, поджарки, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления плова, азу, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления мяса по – французски, рулета с яйцом, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления котлет, биточков и зраз, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления люля – кебаб, бифштекса рубленого, лангета рубленого, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления чахохбили, шницеля из кур, рагу. способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления фазана по – охотничьи, цесарки, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления кролика в сметане, запеченного кролика с овощами, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ

		п/п	**54**				**54**			
		Приготовление блюд из отварного мяса	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из жареного мяса	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из тушеного мяса	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из запеченного мяса	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из котлетной массы	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из рубленого мяса	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из птицы	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из дичи	6				6			производственная практика
		Приготовление блюд из кролика	6				6			производственная практика
РО 1.5	**Готовить супы и холодные блюда, и закуски.**	1.изготавливать ассортимент супов 2.соблюдать соотношение воды и продукта для приготовления супов 3.эксплуатировать тепловые аппараты, соблюдая технику безопасности	**120**	**18**	**6**	**96**				
		ТПП	**24**	18	6					
		Классификация супов в зависимости от рецептуры, правила приготовления супов. Заправочные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						урок усвоения новых знаний

		Ассортимент и технология приготовления борщей, способы подачи, качественная оценка	2		2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Овощные и картофельные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2		2					комбинированный
		Организация работы горячего цеха. Назначение, основные отделения горячего цеха	2	2						урок выполнения трудовых операций и приемов
		Супы с макаронными изделиями и крупами, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						комбинированный
		Супы – пюре, их ассолртимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						урок усвоения новых знаний
		Прозрачные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						урок усвоения новых знаний
		Хододные супы, их ассортимент, технология приготовления, способы подачи и качественная оценка	2	2						комбинированный
		Организация работы холодного цеха. Бутерброды, их характеристика, продукты для приготовления бутербродов, виды, ассортимент, технология приготовления. Качественная	2	2						комбинированый

		оценка								
		Салаты, их характеристика, виды, ассортимент, способы приготовления, технология приготовления. Качественная оценка	2	2						комбинированный
		Холодные закуски из рыбы, морепродуктов и их ассортимент, рецептуры, способ подачи и качественная оценка	2		2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Холодные закуски из мяса, мясных продуктов их характеристика, виды, ассортимент, способы приготовления , технология приготовления. Качественная оценка	2	2						урок усвоения новых знаний
		п/о	48				48			
		Технология приготовления борща сибирского, щей по – уральски, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа – лапша домашняя, супа – кеспе, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления фасолевого супа, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа харчо, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа – пюре из овощей, грибов	6				6			выполнение комплексных

										работ
		Технология приготовления окрошки мясной, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления закусочных бутербродов, способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления салатов «Цезарь», «Мимоза», «Пикантный», способ подачи, качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		п/п	**48**				**48**			
		Приготовление заправочных супов	6				6			производственная практика
		Приготовление супов с макаронными изделиями и крупами	6				6			производственная практика
		Приготовление супов молочных	6				6			производственная практика
		Приготовление супов-пюре	6				6			производственная практика
		Приготовление прозрачных супов	6				6			производственная практика
		Приготовление холодных супов	6				6			производственная практика

		Приготовление бутербродов, оформление, качественная оценка и условия хранения	6				6			производственная практика
		Приготовление салатов, оформление, качественная оценка и условия хранения	6				6			производственная практика
РО 1.6	**Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.**	1. оценивать пищевую ценность, химический состав, показатели качества продуктов 2.соблюдать нормы выхода порций 3.объединить ингредиенты для достижения требуемого результата при приготовлениисладких блюд, блюд из яиц и творога.	**96**	**18**	**6**		**72**			
		ТПП	**24**	18	6					
		Приготовление компотов и киселей из свежих, сушеных и замороженных фруктов и ягод	2	2						комбинированный
		Расчет себестоимости готовой продукции	2	2						урок усвоения новых знаний
		Приготовление желе, характеристика, ассортимент, способ подачи и качественная оценка	4	2	2					урок выполнения новых трудовых операций и приемов
		Приготовление муссов и самбуков, особенности их и разновидности	2	2						урок повторения
		Горячие сладкие блюда, их характеристика, технология приготовления, способ подачи	2	2						комбинированный
		Приготовление пудингов, рецептуры, ассортимент,	2	2						комбинированный

		способ подачи и качественная оценка								
		Приготовление запеканок, ассортимент, способ подачи и качественная оценка. Расчет себестоимости на готовую продукцию	4	2	2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Химический состав яиц, виды яиц. Блюда из яиц, ассортимент, способ подачи и качественная оценка	2	2						урок усвоения новых знаний
		Молочные продукты, их пищевая ценность и химический состав. Блюда из творога, ассортимент, способ подачи и качественная оценка. Температура подачи готовых блюд	4	2	2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		п/о	**24**				**24**			
		Технология приготовления омлета натурального, смешанного и фаршированного	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления творожной запеканки и сырников	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления каши гурьевской и пудинга	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления желе, десерта «три шоколада»	6				6			выполнение комплексных работ
		п/п	**48**				**48**			

		Приготовление блюд из яиц	12				12			производственная практика
		Приготовление блюд из творога	12				12			производственная практика
		Приготовление холодных и горячих сладких блюд	12				12			производственная практика
		Приготовление компотов, киселей и желированных блюд.	12				12			производственная практика
РО 1.7	**Готовить блюда и изделия из муки.**	1. использовать безопасно все инструменты и оборудование 2.применять рецептуры различных видов теста 3.использовать тепловую обработку для блюд и изделий из муки 4.подобрать сырьё с учётом оценки качества для приготовления теста	**96**	**24**	**12**		**60**			
		Спецдисциплины	**36**	24	12					
		Организация работы кулинарного цеха	2	2						урок выполнения трудовых операций и приемов
		Организация цеха мучных изделий и вспомогательных производственных помещений	2	2						урок усвоения новых знаний
		Расчет себестоимости готовой продукции на мучные блюда и	4		4					урок выполнения трудовых

		изделия								операций и приемов
		Источники и поставщики ПОП	4	2	2					урок выполнения трудовых операций и приемов
		Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов	2	2						комбинированный
		Приемка продовольственных товаров.	2		2					комбинированный
		Материально – техническое снабжение ПОП	2	2						урок повторения
		Организация работы складских помещений и требования к ним	2	2						урок выполнения трудовых операций и приемов
		Хранение и отпуск продуктов. Расчет количества сырья по нормативам	4	4						урок выполнения трудовых операций и приемов
		Организация тарного хозяйства	4	4						урок выполнения трудовых операций и приемов
		Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	4	2	2					урок повторения
		Нормативная документация ПОП	4	2	2					комбинированный
		п/о	**24**				**24**			
		Приготовление вареников с разными начинками, способы лепки и способы подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ

		Приготовление начинки для пельменей, формование пельменей, способ подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление мант, хинкалей, способ подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление блинчиков фаршированных и панкейков, способ подачи и качественная оценка	6				6			выполнение комплексных работ
		п/п	**36**				**36**			
		Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста	12				12			производственная практика
		Приготовление блюди изделий из пресного теста	12				12			производственная практика
		Приготовление национальных мучных блюд	12				12			производственная практика