

«Утверждаю»

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
КГУ «Агротехнический колледж
с.Саумалколь Айыртауского района»

Оберемко О.Н.

«23» мая 2022г.

«Согласовано»

Руководитель профессиональной практики
(организации, предприятия, учреждения)

Ф.И.О. (при его наличии)

«23» мая 2022г.

Рабочая учебная программа-график технологической практики группы № 22 23.05.22г. по 07.06.22г. - 2021-2022 учебный год.

Специальность: 1504000 Фермерское хозяйство

Квалификация: 150404 2 " Повар-продавец"

курса 2 №22 группа КГУ «Агротехнический колледж с. Саумалколь Айыртауского района»

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Тип занятия
				Теоретические	Лабораторные	Самостоятельная работа студента	

ПМ 04 "Оформление и реализация готовой продукции"

1	Раздел №1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Электро-безопасность. Санитария и гигиена. Знакомление с предприятием.	Тема.1.Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Электро-безопасность. Санитария и гигиена. Знакомление с предприятием.	4	-	-	-	4	Технологическая практика
	Ознакомление с предприятием. РО.1. 1. Знать технику безопасности и санитарные требования на рабочем месте.	1. Знать технику безопасности и санитарные требования на рабочем месте. 2. Умеет применять все правила техники безопасности.						
2	Раздел №2 Приготовление блюд	Тема.2 . Приготовление блюд из творого.	6	-	-	-	6	Технологическая практика

3	из творога. РО.1.Знать приготовление блюд из творога. РО.2.Уметь готовить блюда из творога.	1. Знает приготовление блюд из творога. 2. Умеет готовить блюда из творога.				Технологическая практика
	Раздел №3 Приготовление жареных яичных. блюд. РО.1 Знать приготовление жаренных яичных блюд. РО.2. Уметь готовить блюда из яиц.	Тема.3 Приготовление жареных жаренных яичных. 1. Знает приготовление жаренных яичных блюд. 2. Умеет готовить блюда из яиц.	6	-	-	6
4	Раздел №4.Приготовление запеченные блюда из яиц РО.1. Знать приготовление запеченных блюд из яиц. РО.2.Уметь готовить запеченные блюда из яиц.	Тема.4 Приготовление запеченные блюда из яиц 1. Знает приготовление запеченных блюд из яиц. 2. Умеет готовить запеченные блюда из яиц.	6	-	-	Технологическая практика
	Раздел №5 Приготовление полуфабрикатов из творожных блюд. РО.1.Знать приготовление полуфабрикатов из творожных блюд. РО.2.Уметь готовить полуфабрикаты из творожных блюд.	Тема 5 Приготовление полуфабрикатов из творожных блюд. 1. Знает приготовление полуфабрикатов из творожных блюд. 2.Умеет готовить полуфабрикаты из творожных блюд.	6	-	-	Технологическая практика
6	Раздел №6 Приготовление блюд	Тема 6 Приготовление блюд из отварных	6	-	-	Технологическая

из отварных яиц.	яиц.				я практика
РО.1.Знать блюда из отварных яиц.	1. Знает блюда из отварных яиц.				
	2. Умеет готовить блюда из отварных яиц.				
РО.2. Уметь готовить блюда из отварных яиц.					
Раздел №7 Приготовление теста					
дрожжевого безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.	Тема 7 Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.				
РО.1.Знать приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.	1.Знает приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.				Технологическая практика
РО.2.Уметь готовить тесто дрожжевого безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.	2. Умеет готовить тесто дрожжевое безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.				6
7					
Раздел №8 Технология приготовления теста опарным способом и изделий из него: пирожки печеные, ватрушки с творогом для лечебного питания.	Тема 8. Технология приготовления теста опарным способом и изделий из него: пирожки печеные, ватрушки с творогом для лечебного питания.				
творогом для лечебного питания.	1. Знает технологию приготовления теста опарным способом и изделий из него: пирожки печеные, ватрушки с творогом для лечебного питания.				Технологическая практика
РО.1. Знать технологию приготовления теста опарным способом и изделий из него: пирожки печеные, ватрушки с	2. Умеет готовить тесто опарным способом и изделий из него.				6
8					

[illegible]

