

# Технологическая практика

3	Раздел №3 . Механическая кулинарная обработка рыбы. Технология приготовления горячих блюд из рыбы. РО 1.Знать технологическую последовательность обработки рыбы. РО 2. Выполнять обработку рыбы.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Технология приготовления горячих блюд из рыбы. РО 1.Знает технологическую последовательность обработки рыбы. РО 2. Выполняет обработку рыбы.	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
4	Раздел №4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы РО.1. Знать последовательность кулинарной обработки мяса РО.2.Уметь проводить обработку мяса	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы РО.1. Знает последовательность кулинарной обработки мяса РО.2.Умеет проводить обработку мяса	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
5	Раздел №5 Приготовление первых блюд (супов). РО.1.Знать приготовление и ассортимент супов РО.2.Уметь готовить супы.	Приготовление первых блюд (супов). РО.1.Знает приготовление и ассортимент супов РО.2.Умеет готовить супы.	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
6	Раздел №6 Приготовление соусов. РО.1.Знать ассортимент и технологию приготовления соусов РО.2.Выполнять приготовление соусов	Приготовление соусов. РО.1.Знает ассортимент и технологию приготовления соусов РО.2.Выполняет приготовление соусов	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
7	Раздел №7 Обработка с\х птицы, приготовление полуфабрикатов. РО.1.Знать последовательность обработки с\х птицы РО.2.Уметь готовить полуфабрикаты из птицы	Обработка с\х птицы, приготовление полуфабрикатов. РО.1.Знает последовательность обработки с.х птицы РО.2.Умеет готовить полуфабрикаты из птицы	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
8	Раздел №8 Приготовление блюд из отварной сельскохозяйственной птицы,	Приготовление блюд из отварной сельскохозяйственной птицы, дичи и	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика

	дичи и кроликов. РО.1. Знать технологию приготовления блюд из птицы РО.2. Уметь готовить блюда из птицы и кролика	кроликов. РО.1. Знать технологию приготовления блюд из птицы РО.2. Уметь готовить блюда из птицы и кролика							
9	Раздел №9 Приготовление блюд из тушенной сельскохозяйственной птицы, дичи и кроликов. РО.1. Знать технологию приготовления блюд из птицы РО.2. Уметь готовить блюда из птицы	Приготовление блюд из тушенной сельскохозяйственной птицы, дичи и кроликов. РО.1. Знать технологию приготовления блюд из птицы РО.2. Готовит блюда из птицы	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
10	Раздел №10 Технология приготовления блюд из мяса РО.1. Знать технологию приготовления блюд из мяса РО.2. Уметь готовить блюда из мяса	Технология приготовления блюд из мяса РО.1. Знать технологию приготовления блюд из мяса РО.2. Уметь готовить блюда из мяса	6	-	-	-	-	6	Технологическая практика
	Итого часов		60					60	

Подпись 

Адылова Махабат Бостамиевна  
(руководитель технологической практики от учебного заведения)



«Утверждаю»

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

Оберемко О.Н.

«25» 10 2021г.

«Согласовано»

Руководитель профессиональной практики

(организации, предприятия, учреждения)

Ф.И.О. (при его наличии)

«25» 10 2021г.

Рабочая учебная программа технологической практики группы № 22 25.10.2021г. по 08.11.2021г. - 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			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретическое	Лабораторно-практическое	Индивидуальные			
ПМ 02 Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом особенностей используемого сырья									
1	Раздел №1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Электро-безопасность. Санитария и гигиена. Ознакомление с предприятием. РО.1. 1. Знать технику безопасности и санитарные требования на рабочем месте.	Тема. 1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Электро-безопасность. Санитария и гигиена. Ознакомление с предприятием. 1. Знает технику безопасности и санитарные требования на рабочем месте. 2. Умеет применять все правила техники безопасности.	6	-	-	-	-	6	Дистанционное обучение

2	<p>Раздел №2 Первичная обработка,нарезка овощей,грибов. Подготовка овощей к фаршированию</p> <p>РО.1.Знать технологию обработки овощей.</p> <p>РО.2. Уметь проводить обработку овощей</p>	<p>Первичная обработка,нарезка овощей,грибов. Подготовка овощей к фаршированию</p> <p>РО.1.Знает технологию обработки овощей.</p> <p>РО.2. Умеет проводить обработку овощей</p>	8	-	-	-	-	8	Дистанционное обучение
3	<p>Раздел №3 Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов</p> <p>РО.1. Знать технологический процесс обработки овощей и грибов</p> <p>РО.2. Выполнять обработку</p>	<p>Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов</p> <p>РО.1. Знает технологический процесс обработки овощей и грибов</p> <p>РО.2. Выполняет обработку</p>	8	-	-	-	-	8	Дистанционное обучение
4	<p>Раздел №4.Приготовление гарниров из овощей и грибов</p> <p>РО.1. Знать последовательность приготовления</p> <p>РО.2.Выполнять приготовление блюд и гарниров.</p>	<p>Приготовление гарниров из овощей и грибов</p> <p>РО.1. Знает последовательность приготовления</p> <p>РО.2.Выполняет приготовление блюд и гарниров.</p>	8	-	-	-	-	8	Дистанционное обучение
5	<p>Раздел №5 Приготовление блюд из отварных овощей и грибов</p> <p>РО.1.Знать приготовление и ассортимент блюд из овощей</p> <p>РО.2. Уметь готовить блюда из овощей.</p>	<p>Приготовление блюд из отварных овощей и грибов</p> <p>РО.1.Знает приготовление и ассортимент блюд из овощей</p> <p>РО.2. Умеет готовить блюда из овощей.</p>	8	-	-	-	-	8	Дистанционное обучение
6	<p>Раздел №6 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов</p>	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов</p>	8	-	-	-	-	8	Дистанционное обучение

	РО.1.Знать последовательность механической обработки РО.2 Выполняет механическую обработку	РО.1.Знает последовательность механической обработки РО.2 Выполняет механическую обработку						Достижение обучение
7	Раздел №7 Приготовление блюд из рыбы и рыбных морепродуктов РО.1.Знать технологию приготовления блюд из рыбы и рыбных морепродуктов РО.2. Уметь готовить блюда рыбы и рыбных морепродуктов	Приготовление блюд из рыбы и рыбных морепродуктов РО.1.Знает технологию приготовления блюд из рыбы и рыбных морепродуктов РО.2. Умеет готовить блюда рыбы и рыбных морепродуктов	8	-	-	-	-	Достижение обучение
8	Раздел №8 Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов ,дичи.питания. РО.1. Знать технологический процесс РО.2.Выполнять кулинарную обработку мяса.	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов ,дичи.питания. РО.1. Знает технологический процесс РО.2.Выполняет кулинарную обработку мяса.	8	-	-	-	-	Достижение обучение
	Итого часов		60					Достижение обучение
								60

Подпись  Адильова Махабат Бостамиевна  
 (руководитель технологической практики от учебного заведения)