

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.15 10:06

Регистрационный номер

14475

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.15 10:06

Код и наименование специальности:

10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Повар

Регион:

Карагандинская область

Организация ТипПО (Разработчик):

КГКП "Шахтинский технологический колледж"

Партнеры-разработчики:

ИП Орлова Е.В. кафе Молодежное, ИП Бурцев Н.А. ресторан Вертикаль, ИП Баспаков И.Т. "Бургерная 3*3"

Цель ОП:

Подготовка конкурентноспособных специалистов, способных самостоятельно выполнять первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов приготовления, порционирования и оформления национальных, горячих, холодных, мучных, сладких блюд и закусок; школьного и лечебного питания.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Профессиональный стандарт «Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов». Приложение №1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» от 24.10.2018г №289

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Поварское дело" Версия 1.0 от 03.05.2017 г.

Форма обучения:

очная

База образования:

основное среднее образование

Язык обучения:

русский

Общий объем кредитов:

180

Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:

44669

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

1.3005034E7

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

052

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Русский язык	Совершенствование функциональной грамотности по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи», «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация»,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>«Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Морфология. Синтаксис», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экономика и ее роль в обществе. Синтаксис и пунктуация», «Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилистика».</p>	
<p>ООД 2. Казахский язык и литература</p>	<p>Совершенствование языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдение языковых норм, развитие навыков свободной речи и грамотного письма, формирование уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнер кәсіпөнімі», «Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті», «Ұлттық экологиялық мәдениет», «Мұхит - тіршілік мекені», «Ұлттық таным және мерекелер», «Сауда мен көмек: екі жақты келісімді сауда», «Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне», «Жер планетасындағы қауіпті қалдықтар», «Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек», «Жастардың денсаулығы -</p>	<p>5/120</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>қоғам байлығы», «Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік», «Қоғам және заң», «Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік», «Экология. Мұнай және атомдық индустрия», «Тіл. Өнер. Әдебиет», «Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы», «Туризм: Экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйіткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық–елбірлігі», «Ұлт мұраты–ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғамдамуының көрсеткіші».</p>	
ООД 3. Английский язык	<p>Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствование овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM»,</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».	
ООД 4. История Казахстана	Способствование осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизация: особенности экономического развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки».	4/96
ООД 5. Биология	Формирование понимания сущности, развития и проявления жизни на разных уровнях ее организации. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Молекулярная биология и биохимия», «Клеточная биология», «Питание», «Транспорт веществ», «Дыхание», «Выделение», «Клеточный цикл», «Размножение», «Рост и развитие», «Закономерности наследственности и изменчивости», «Эволюционное развитие», «Основы селекции»,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Многообразие живых организмов», «Координация и регуляция», «Движение», «Биомедицина и биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экосистема, популяция», «Экология и влияние человека на окружающую среду».	
ООД 6. Русская литература	Становление мировоззрения обучающегося, ориентирование в общемировом образовательном пространстве. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».	3/72
ООД 7. Математика	Формирование математических знаний, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Дисциплина включает в себя следующие разделы: «Функция, ее свойства и график», «Тригонометрические функции», «Многочлены», «Математическая статистика и теория вероятностей», «Степени и корни. Степенная функция», «Показательная и логарифмическая функции», «Предел функции и непрерывность», «Производная и ее применение», «Первообразная и интеграл», «Комплексные числа», «Дифференциальные уравнения», «Аксиомы стереометрии. Параллельность и	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	перпендикулярность в пространстве», «Прямоугольная система координат и векторы в пространстве», «Многогранники», «Тела вращения и их элемент», «Объемы тел».	
ООД 8. Информатика	Формирование знаний, умений и навыков в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Изучает такие разделы как: «Аппаратное и программное обеспечение», «Представление данных», «Информационные процессы и системы», «Создание и преобразование информационных объектов», «Разработка приложений», «Компьютерные сети и информационная безопасность».	2/48
ООД 9. Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	
ООД 10. Химия	Формирование системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».	6/144
ООД 11. Самопознание	Содействие становлению нравственных основ личности, её духовному совершенствованию и самореализации, гармоничному развитию, содействие принятию и пониманию самих себя и других людей, стимулирование развития открытости, социальной ответственности, творческой активности и позитивного восприятия жизни. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «На пути познания», «Становление личности», «Жизнь в обществе», «Мир человечества».	3/72
ООД 12. География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».</p>	
<p>ООД 13. Начальная военная и технологическая подготовка</p>	<p>Формирование представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывание осознанное отношение к воинской службе, формирование навыков безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка».</p>	<p>3/72</p>
<p>ООД 14. Физическая культура</p>	<p>Способствование формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации</p>	<p>6/144</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей.</p> <p>Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».</p>	
<p>ОГД 1. Профессиональный казахский язык</p>	<p>Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения. Различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической). Техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>1/24</p>
<p>ОГД 2. Профессиональный английский язык</p>	<p>Лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения. Различные виды речевой деятельности и формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической). Техника перевода профессионально ориентированных текстов.</p>	<p>1/24</p>
<p>ОГД 3. Развитие и совершенствование физических качеств</p>	<p>Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры. Основы физического и спортивного самосовершенствования.</p>	<p>3/72</p>
<p>ОПД 1. Экономика предприятий питания</p>	<p>Введение в рыночную экономику. Основные принципы рыночной экономики мониторинг, спрос и предложение. Рыночная система,</p>	<p>2/48</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>монополия и конкуренция. Развитие предпринимательства и субъекты рыночных отношений. Экономические затраты и результаты деятельности предприятий. Маркетинг и реклама. Цена и ценообразование. Эффективность производства – хозяйственной деятельности. Налоги и налогообложение.</p>	
<p>ОПД 2. Психология и этика профессиональной деятельности</p>	<p>Эстетическая культура. Этическая культура. Психология общения. Культура общения в сфере деятельности. коммуникация. Этикет в деловом общении. Стили общения и основные правила.</p>	<p>1/24</p>
<p>ОПД 3. Охрана труда</p>	<p>Пожарная безопасность. Классификация оборудования: назначение, принципы действия, особенности устройств, критерии выбора. Правила безопасной эксплуатации. Охрана труда.</p>	<p>2/48</p>
<p>ОПД 4. Основы стандартизации и сертификации</p>	<p>Стандартизация. Принципы стандартизации в предприятиях питания. Средства измерений. Эталоны величин. Сертификация. Основы сертификации. Термины и определения сертификации.</p>	<p>1/24</p>
<p>ОПД 5. Основы физиологии питания, санитария и гигиена</p>	<p>Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания. Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи. Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции, пищевые отравления и</p>	<p>2/48</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>глистные заболевания. Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия, меры предупреждения. Основы гигиены и санитарии. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные требования. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</p>	
<p>ОПД 6. Организация обслуживания посетителей</p>	<p>Подготовка торгового зала к обслуживанию. Уборка помещений и оборудования, расстановка обеденных столов и стульев, получение столового белья, посуды, приборов. правила и порядок подготовки специй и приправ. Сервировка столов. Обслуживание посетителей. Правила и порядок приема посетителей. Подача напитков и блюд: последовательность, время подачи, набор посуды и приборов. Особенности подачи отдельных видов закусок, супов, вторых блюд. Правила и техника подачи виноводочных и табачных изделий. Расчет с посетителями. Специальные формы обслуживания. Виды обслуживания. Особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров на дому. Обслуживание банкетов и</p>	<p>2/48</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>приемов. Виды банкетов, общие требования к обслуживанию и порядок обслуживания участников банкетов. Виды приемов, их назначение, особенности и преимущества, особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала, правила, последовательность и способы обслуживания.</p>	
<p>ОПД 7. Торговые вычисления</p>	<p>Вычислительные работы в общественном питании. Основные положения теории вычислений. Предмет торговых вычислений. Понятие мер и измерений. Метрология и связь с вычислениями. Международная система единиц измерения. Простейшие методы и средства вычисления. Расчетные таблицы. Применение средств вычислительной техники.</p>	<p>2/48</p>
<p>СД 1. Организация производства предприятий питания</p>	<p>Особенности деятельности предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятия общественного питания. Организация складского хозяйства. Организация производства предприятий общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной. Организация, техника и правила хранения и</p>	<p>3/72</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	отпуска готовой продукции. Организация работы моечных помещений. Организация работы экспедиции.	
СД 2. Товароведение пищевых продуктов	Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров. Основные зерновые культуры. Крупы. Мука. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Плодоовощные товары: классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Вкусовые товары: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские товары: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Молочные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Мясные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Яичные товары: ассортимент, показатели качества,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы; икра, табак и табачные изделия.	
СД 3. Оборудование	<p>Общие сведения о машинах. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда. Универсальные приводы: назначение, принцип устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, эксплуатация, требования безопасности труда. Машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для подготовки кондитерского сырья: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для нарезки хлеба и</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Холодильное оборудование.</p>	
СД 4. Технология приготовления пищи	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки</p>	10/240

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря: технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения; котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы: технологический процесс, последовательность операций. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тепловая кулинарная обработка продуктов: назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Супы: значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Соусы: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Блюда из круп,</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из овощей. Рыбные блюда. Мясные блюда. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Блюда лечебного питания. Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд.</p>	
ДОО WS	<p>Безопасно использовать все инструменты и оборудование. Подготовка блюд региональной, национальной и интернациональной кухонь согласно стандартам WorldSkills. Стили обслуживания продуктов питания и их влияние на представление блюд.</p>	1,5/36
ПО 1. Ознакомительная практика в учебных мастерских	<p>Ознакомление с работой предприятий общественного питания, соблюдение техники безопасности, гигиены и санитарии.</p>	0,5/12
ПП 1. Практика в учебных мастерских	<p>Обвалка туш КРС и МРС. Выполнение сортировки мяса в соответствии с назначением подготавливаемых полуфабрикатов. Обвалка тушек птицы и изготовление полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы и изготовление полуфабрикатов из нее.</p>	13,5/324
ПП 2. Практика по приобретению профессиональных навыков на производстве	<p>Приготовление супов и соусов. Приготовление горячих и холодных блюд. Приготовление закусок. Приготовление мучных и хлебобулочных изделий. Подача блюд с использованием сервисного оборудования.</p>	12/288
Профессиональная практика	<p>Обработка овощей и грибов. Получение полуфабрикатов из овощей и грибов. Приготовление</p>	47,5/1140

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		<p>блюд и гарниров из овощей и грибов. Получение полуфабрикатов из мяса крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Приготовление блюд из мяса различных видов. Подбор гарниров и соусов к блюду. Приготовление полуфабрикатов из рыбы различных пород. Приготовление блюд из рыбы, подбор гарниров и соусов к блюду. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Приготовление блюд из птиц и дичи, подбор гарниров и соусов к блюду. Приготовление различных супов. Соблюдение техники безопасности, гигиены и санитарии.</p>	
Промежуточная, итоговая аттестации	-		9/216