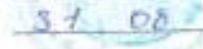


«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»

БЕКТЕМІН
Колледж басшысы
УТВЕРЖДАЮ
Руководитель колледжа
 Е. Крайнева
 2022 г.

**Рабочая учебная программа
по модулю ПМ1 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с
использованием различных способов
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Технологическая практика

Специальность (код и наименование): 10130300 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 3W10130302 «Повар»

Группа: 20П-21

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 456, кредитов 0

Разработчик (-и):  Тынымова А.Ж. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Программа производственной практики (далее программа)—является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы по специальности 10130300– Организация питания и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОПСПО предусматриваются производственная практика (практика по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенции реализуются концентрированно в несколько периодов.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ГОСО по специальности 10130300 «Организация питания» и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся

Формируемые компетенции:

Таблица 1 **Базовые компетенции**

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтническом и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
-----------------	--------------	-----------------------------------

1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептов приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста. ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста. ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной
2. Повышенный уровень		

		гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.
--	--	---

Пререквизиты: математика, физика, химия, микробиология.

Постреквизиты: Технология приготовления пищи, товароведение, кондитерское производство, учебная практика

Необходимые средства обучения, оборудование: Плакаты, стенды, производственные столы, тепловое и электрическое оборудование, продукты питания, необходимые для освоения тем программы

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Тынымова Арайлым Жанатовна

Тел.: 87712821216

E-mail: aray.tynymova@mail.ru

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			
1	Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции Результат обучения: - использовать основы инструктажа при работе в предприятии питания -применять требования, предъявляемые к помещению в организации питания -использовать правила техники безопасности при работе в поварской лаборатории, -использовать инвентарь для общего и специального назначения, для работы в производстве, -использовать дополнительную посуду в подаче блюда	Тема 1.1 Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Ассортимент овощных блюд и гарниров. Подготовка сырья для приготовления овощных блюд и гарниров	7-7				Первичная обработка овощей	Нарезка овощей для приготовления блюд	Практический
2		Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.	7-14				Приготовление «Картофель отварной»	Приготовление «Капуста отварная с маслом»	Практический
3		Тема 1.3 Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.	7-21				Приготовление «Овощи припущенные в сметанном соусе»	Приготовление «Спаржа припущенная в томатном соусе»	Практический
4		Тема 1.4 Приготовление блюд и гарниров, овощей на пару.	7-28				Приготовление «Манты с тыквой»	Приготовление «Вареники на пару с брусникой»	Практический
5		Тема 1.5 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	7-35				Приготовление «Жаренные грибы с курицей»	Приготовление «Стручковая фасоль с луком»	Практический
6		Тема 1.6 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	7-42				Приготовление «Капуста	Приготовление «Капуста	Практический

							белокочанная с соусом»	тушенная с грибами»	
7		Тема 1.7 Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	7-49				Приготовление «Рулет запеченный с овощами»	Приготовление «Голубцы овощные»	Практический
8		Тема 1.8 Приготовление блюд из фаршированных овощей.	7-56				Приготовление «Перец фаршированный с яйцом и брынзой»	Приготовление «Помидоры фаршированные»	Практический
9		Тема 1.9 Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения	7-63				Приготовление «Грибы фаршированные рисом и творогом»	Приготовление «Грибы в сметанном соусе»	Практический
10	Раздел 2. Технология приготовления блюд из яиц и творога Результат обучения: - использовать инструктаж	Тема 2.1 Значение блюд из яиц в питании человека. Организация рабочего места. Яичные продукты. Варка яиц.	7-70				Первичная обработка яиц	Тепловая обработка яиц	Практический
11	по ТБ в горячем цехе - соблюдать СанПин - использовать правильную обработку яиц - использовать нужный инвентарь для работы с творогом и яйцом	Тема 2.2 Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	7-77				Приготовление «Запеченные яйца с помидорами фаршированным и ветчиной и грибами»	Приготовление «Яйца жаренные со шпинатом и сыром»	Практический
12	- организовывать выполнение работы, с использованием инвентаря, оборудования соблюдая все правила техники безопасности	Тема 2.3 Значение творожных блюд в питании. Содержание жира в твороге. Приготовление холодных блюд из творога.	7-84				Приготовление «Твороженное желе с ягодами»	Приготовление «Мусс творожный»	Практический
13	Раздел 3. Технология приготовления холодных	Тема 3.1 ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок.	7-91				Первичная обработка	Первичная обработка	Практический

	блюды и закуски.	Компановка холодного цеха. Организация рабочего места. Ассортимент холодных блюд и закусок. Продукты, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок и их подготовка.					продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок	продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок	
14		Тема 3.2 Ассортимент и приготовление бутербродов	7-98				Приготовление «Бутерброды на основе круасанна»	Приготовление «Канapé с овощами и сыром»	Практический
15		Тема 3.3 Приготовление салатов.	7-105				Приготовление «Шерр»	Приготовление «Столичный»	Практический
16		Тема 3.4 Приготовление винегретов	7-112				Приготовление «Винегрет классический»	Приготовление «Винегрет с сельдью»	Практический
17		Тема 3.5 Приготовление овощных и грибных блюд и закусок.	8-136				Приготовление «Грибы с луком»	Приготовление «Грибы тушеные с тыквой»	Практический
18		Тема 3.6 Приготовление рыбных блюд и закусок	8-144				Приготовление «Судак фаршированный»	Приготовление «Минтай жаренный»	Практический
19		Тема 3.7 Приготовление мясных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд и сроки их хранения.	8-152				Приготовление «Жульен с овощами»	Приготовление «Мясное ассорти»	Практический
20	Раздел 4. Технология приготовления сладких блюд Результат обучения: - использовать инструктаж по ТБ в кондитерском цеху - соблюдать СанПин - использовать правильную обработку яиц	Тема 4.1 ТБ при приготовлении сладких блюд. Компановка горячего и холодного цехов. Организация рабочего места. Подготовка продуктов для приготовления сладких	8-160				Первичная обработка сладких изделий	Организация рабочего места	Практический

	- использовать нужный инвентарь для работы в кондитерском цеху - использовать оборудование необходимое для приготовления блюда	блюд. Ассортимент сладких блюд. Приготовление и подача натуральных свежих ягод и фруктов							
21		Тема 4.2 Приготовление подача компотов.					Приготовление «Компот их сухофруктов»	Приготовление «Компот из свежих плодов»	Практический
22		Тема 4.3 Приготовление железированных блюд.					Приготовление «Слоистое желе»	Приготовление «Желе из шоколада и молока»	Практический
23		Тема 4.4 Приготовление горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.					Приготовление «Пудинг»	Приготовление «Яблоки запеченные с орехом»	Практический
24	Раздел 5. Технология приготовления напитков. Результат обучения: -использовать основы инструктажа при работе в предприятии питания -применять требования, предъявляемые к помещению в организации питания -использовать правила техники безопасности при работе в поварской лаборатории. -использовать инвентарь для общего и специального назначения, для работы в производстве, -использовать дополнительную посуду в подаче напитков	Тема 5.1 Приготовление холодных напитков и правила их подачи.					Приготовление «Лимонад с апельсином и мятой»	Приготовление «Мохито»	Практический
25		Тема 5.2 Приготовление холодных напитков и правила их подачи					Приготовление «Коктейль молочный»	Приготовление «Коктейль шоколадный»	Практический

26	Раздел 6. Технология приготовления блюд и изделий из муки Результат обучения: - использовать инструктаж по ТБ - соблюдать СанПин - использовать правильную	Тема 6.1 ТБ при работе в горячем и мучном цехе. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста.. Приготовление теста для пельменей и вареников.					Приготовление Теста пельменей	Приготовление Теста для вареников	Практический
27	обработку яиц - использовать нужный инвентарь для работы	Тема 6.2 Приготовление теста для блинчиков.					Приготовление Теста для блинчиков	Приготовление теста для оладушек	Практический
28	Раздел 7. Технология приготовления фаршей. Результат обучения: - использовать инструктаж по ТБ в овощном, мясном,	Тема 7.1 Приготовление фаршей из свежей капусты (1,2 способы), из квашеной капусты .					Приготовление фарша с капустой и пассированным луком	Приготовление фарша с тушенной капустой и помидором	Практический
29	рыбном цехе - соблюдать СанПин - использовать правильную обработку овощей, мяса, рыбы	Тема 7.2 Приготовление фаршей из зеленого лука с яйцом, картофельного с луком, грибного					Приготовление «Фарш с яйцом и зеленым луком»	Приготовление «Фарш картофельный с жареными грибами»	Практический
30	- использовать нужный инвентарь для приготовления фарша - использовать оборудование необходимое для приготовления блюда	Тема 7.3 Приготовление фарша из рисовой крупы (1,2 способ). Приготовление фарша из рыбы					Приготовление «Фарш с рисом и печенью»	Приготовление «Фарш с яйцом и сыром»	Практический
31	Проверочные работы								Практический
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				
	Итого часов		90	62	28				

Приложение

Результат обучения: по предмету «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»

Знать:

- технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологический процесс приготовления полуфабрикатов;
- замес теста и способы его разрыхления;
- технологический процесс приготовления дрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них;
- способы украшения пирожных и тортов;
- основные процессы приготовления пирожных и тортов;
- условия и сроки хранения и реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.
- характеристику кондитерского сырья;
- оценку качества;
- правила хранения;
- использование.

Уметь:

- подготовить кондитерское сырье к производству;
- приготавливать различного вида начинки, сиропы, помады, кремы, фарши;
- изготавливать штучные кондитерские изделия, пирожные и торты;
- украшать кондитерские изделия.
- дать оценку качества кондитерского сырья органолептическим методом;
- подготовить кондитерское сырье к производству;
- использовать кондитерское сырье в зависимости от назначения.