

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

_____ Раимова А.К

« 27 » августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

_____ Суджаков Р.С.

Рабочая учебная программа по модульному обучению

на 2020-2021 учебный год

ПМ-01 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

(наименование модуля)

Учебно-ознакомительная практика

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012- Повар

0508022- Кондитер

Группа: 15

Курс: 1

Всего часов: 36

Форма обучения: дневная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Основание: на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «27» августа 2020 г.

Председатель комиссии _____ Джалилова Г.М.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для

подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая учебная рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Технология приготовления пищи» по квалификации «Повар» по модулю «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья».

Общий объем - 36 часов.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для приготовления блюд с использованием различных способов тепловой обработки. Изучение данного модуля должно способствовать развитию технического мышления, творческого подхода к решению проблем, умению ориентироваться в новейших достижениях научно-технического прогресса отрасли, обеспечивая их внедрение на предприятиях общественного питания. Наряду с теоретическим обучением предусмотрено проведение лабораторно-практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний и формирование умений и навыков.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий питания», «Организация производства на предприятиях питания», «Охрана труда».

Целью изучения дисциплины является: подготовка обучающихся к производственной деятельности, формирование и приобретение профессиональных знаний, умений и навыков специалистов по вопросам современной технологии приготовления пищи в объеме, необходимом для сознательного, прочного и глубокого владения профессией повара и для обеспечения возможности дальнейшего повышения производственной квалификации.

Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеофильмы, электронные учебники

Знать:

- Правила механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, способы заправки птицы;

- Виды, свойства, кулинарные значения обработки картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, полуфабрикатов из котлетной массы;
- Признаки определения доброкачественности продуктов;
- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке к тепловой обработке;
- Назначение и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ним;
- Права и обязанности гражданина и потребителя;

Уметь:

- Развивать технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, совершенствовать приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке;
- Знать и соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве кулинарной продукции и органолептические методы оценки качества кулинарной продукции;
- Уметь пользоваться сборниками рецептур и технологическими картами при приготовлении блюд;
- Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, а также владеть знаниями о способах тепловой кулинарной обработки продукции с применением соответствующего оборудования и инвентаря;
- Уметь оценивать товароведческую характеристику сырья, иметь хорошую память и быть физически выносливым;

Результат обучения:

- Соблюдать технику безопасности и правила пожарной безопасности;
- Уметь проявлять способности к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;
- Использовать современные информационные технологии разработки программ.
- Использовать современные информационные технологии разработки программ.
- Использовать в работе современную оргтехнику.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 01. «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.»
--

№п/п	Результаты обучения	Критерии оценивания	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-час	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: Учебно-ознакомительная практика							
1	Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил	Тестовые задание, презентация, видео урок.	Вводный инструктаж. Техника безопасности на предприятиях питания. Личная гигиена повара.	практическая	6	Л.Г.Шатун, В.В. Усов, В.П. Золин «Охрана труда и пожарная безопасность»
Первичная обработка овощей							
2	Классифицировать овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	Различает виды простой и сложной нарезки овощей. Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	Инструкционно-технологическая карта, таблица, схемы, тесты	Классификация овощей. Первичная обработка овощей.	практическая	6	«Технология приготовления пищи», презентация «Первичная обработка и нарезка овощей»
3	Классифицировать овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей Подготавливать	Моет, чистит и фарширует овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	Инструкционно-технологическая карта, таблица, схемы, тесты	Подготовка овощей для фарширования.	практическая	6	«Технология приготовления пищи», презентация «Подготовка овощей для фарширования»

	овощи для фарширования.						
Первичная обработка рыбы							
4	Выполнять первичную обработку рыбы	Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав	Инструкционно-технологическая карта, таблица, схемы, тесты	Пищевая ценность и первичная обработка рыбы.	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов».
5	Производить полуфабрикаты из рыбных масс	Организует рабочее место в рыбном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	Инструкционно-технологическая карта, таблица, схемы, тесты	Полуфабрикаты из рыбы	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов» З.П. Матюхина
6	Знать первичную обработку овощей и рыбы. Знать способы фарша овощей и рыбы.		Карточные задания, тестовые вопросы.	Проверочная работа	практическая	6	

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

ПМ 01. «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

Результат обучения Критерии оценки	Тип проверочного испытания	тест	Защита ЛПЗ	задание	Защита курсового проекта
Результат обучения					
Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.					
Выполнять первичную обработку мяса					
Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.					
Критерии оценки:					
Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.					
Классифицирует мяса по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. Различает способы обработки различных видов мяса.					
Классифицирует мясо птицы по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса. Воспроизводить схемы разделки тушки птицы					

Используемая литература:

Основная литература

1. Учебники «Общественное питание» А.И.Осадчая;
- 2.«Технология приготовления пищи» Ковалев Н.И, Сальникова Л.К
- 3.Спецтехнология
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. Специалист предприятий питания А.Галунова
3. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
4. «300 блюд из яиц», «Мясо к вашему столу

Электронные учебники:

[https:// trade-help.com](https://trade-help.com), АО «Кәсіпқор»

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок

Оценочно-диагностический блок

Блок дидактических материалов, наглядностей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

_____ Раимова А.К

« 27 » августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

_____ Суджаков Р.С.

**Рабочая учебная программа по модульному обучению
на 2020-2021 учебный год**

ПМ-01 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

(наименование модуля)

Производственное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012- Повар

0508022- Кондитер

Группа: 15

Курс: 1

Всего часов: 36

Форма обучения: дневная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Основание: на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «27» августа 2020 г.

Председатель комиссии _____ Джалилова Г.М.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №1080 от 23.08.2012г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Технология приготовления пищи» по квалификации 0508012 «Повар» по модулю «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

Общий объем- 36 часа, При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Экономика предприятий питания», «Охрана труда».

Настоящая учебная программа предусматривает изучение технологического процесса, технологию и последовательность выполнения первичной обработки сырья (овощей, мяса, рыбы, птицы), получения полуфабрикатов из них (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых), норм отходов, выхода готовых полуфабрикатов, подготовки полуфабрикатов к дальнейшей тепловой обработке.

В процессе изучения предмета следует проводить экскурсии, уроки на производстве, семинары, практические занятия.

Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеофильмы, электронные учебники.

Знать:

- Правила механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, способы заправки птицы;
- Виды, свойства, кулинарные значения обработки картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, полуфабрикатов из котлетной массы;
- Признаки определения доброкачественности продуктов;
- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке к тепловой обработке;
- Назначение и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ним;
- Права и обязанности гражданина и потребителя;

Уметь:

- Развивать технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, совершенствовать приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке;
- Знать и соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве кулинарной продукции и органолептические методы оценки качества кулинарной продукции;
- Уметь пользоваться сборниками рецептур и технологическими картами при приготовлении блюд;
- Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, а также владеть знаниями о способах тепловой кулинарной обработки продукции с применением соответствующего оборудования и инвентаря;
- Уметь оценивать товароведческую характеристику сырья, иметь хорошую память и быть физически выносливым;

Результат обучения:

- Соблюдать технику безопасности и правила пожарной безопасности;
- Уметь проявлять способности к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;
- Использовать современные информационные технологии разработки программ.
- Использовать современные информационные технологии разработки программ.
- Использовать в работе современную оргтехнику.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 01. «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.»							
№п/ п	Результаты обучения	Критерии оценивания	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол- час	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: Учебно-ознакомительная практика							
Первичная обработка домашней птицы							
1	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса птицы.	Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса. Пищевая ценность: <ul style="list-style-type: none"> • Химическим составом; • Биологическим значением компонентов; • Усвояемостью; • Энергетической ценностью; • Органолептически ми характеристиками; • Безвредностью; 	Инструкционно-технологические карта, схемы, видеоурок	Первичная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из домашней птицы.	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов» З.П. Матюхина
Первичная обработка мяса							

2	Соблюдает температуру и время тепловой обработки. Рационально организует рабочее место.	Сформировать у учащихся практические навыки по организации рабочего места в мясном цехе. Изучать оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки мяса.	Инструкционно-технологические карта, схемы, видеоурок	Первичная обработка мяса. Разделка туши говядины.	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов» З.П. Матюхина
3	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.	Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса.	Инструкционно-технологические карта, схемы, видеоурок	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов» З.П. Матюхина
4	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины.	Сформировать у учащихся практические навыки по организации рабочего места в мясном цехе. Изучать оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки мяса баранины.	Инструкционно-технологические карта, схемы, видеоурок	Разделка туши баранины. Приготовление полуфабрикатов из баранины.	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов». З.П. Матюхина
5	Выполнять разделку свиной туши, приготовление полуфабрикатов из свинины.	Организует рабочее место в мясном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	Инструкционно-технологические карта, схемы, видеоурок	ув	практическая	6	«Товароведение пищевых продуктов» З.П. Матюхина
6	Соблюдает температуру и время тепловой обработки.	Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность,	Инструкционно-технологические карта, схемы,	Контрольный опрос.			

	Рационально организует рабочее место.	показатели доброкачества мяса. Пищевая ценность: <ul style="list-style-type: none">• Химическим составом;• Биологическим значением компонентов;• Усвояемостью;• Энергетической ценностью;• Органолептическими характеристиками;	видеоурок		практическая	6	
--	---------------------------------------	---	-----------	--	--------------	---	--

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

ПМ 01. «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

Тип проверочного испытания	тест	Защита ЛПЗ	задание	Защита курсового проекта
Результат обучения Критерии оценки				
Результат обучения				
Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.				
Выполнять первичную обработку мяса				
Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы.				
Критерии оценки:				
Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.				
Классифицирует мяса по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. Различает способы обработки различных видов мяса.				
Классифицирует мясо птицы по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса. Воспроизводить схемы разделки тушки птицы				

Используемая литература:

Основная литература

1. Учебники «Общественное питание» А.И.Осадчая;
- 2.«Технология приготовления пищи» Ковалев Н.И, Сальникова Л.К
- 3.Спецтехнология
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. Специалист предприятий питания А.Галунова
3. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
4. «300 блюд из яиц», «Мясо к вашему столу

Электронные учебники:

[https:// trade-help.com](https://trade-help.com), АО «Кәсіпқор»

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок

Оценочно-диагностический блок

Блок дидактических материалов, наглядностей