

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

Ранова А.К.

« 28 » августа 2020 года

Модульная рабочая учебная программа
на 2020-2021 учебный год

ПМ 03 «Выполнение тепловой обработки продуктов с использованием различных способов»

Проектное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012-Повар

0508022-Кондитер

Группа: 12

Курс: 2

Всего часов: 72

Рассмотрена на заседании ЦМК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель комиссии

Джаппина Г.М.

Форма обучения: дневная
Срок обучения: 2 года 10 месяцев
Основание: на базе основного среднего образования

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 тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов».

Общий объем -72 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», «Экономика предприятий 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

Компетенция по модулю

Знает:

Знает технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, блюд из яиц и творога, бульонов и супов, холодных блюд и закусок, салаты и винегреты, национальных, диетических и блюд детского питания.

Умеет:

Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов

Результат обучения:

Готовить бульоны и супы

Готовить блюда из рыбы

Готовить блюда из мяса и птицы

Готовить национальных блюд

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 03. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов									
№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: производственное обучение									
Бульоны и супы									
1.	Готовить бульоны и супы	Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации. Рационально организует рабочее место. Пассерует овощи для заправочных супов. Готовит заправочные, пюреобразные и прозрачные супы.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и тестами. Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками-заданий.	1. Приготовление бульонов. Заправочные супы.	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»		
2.				2. Приготовление прозрачных и холодных супов. Приготовление солянки мясной				практический	6
3.				3. Приготовление и подача молочных супов.					
4.				4. приготовление пюреобразных супов из овощей.				практический	6

Блюда из рыбы							
5.	Готовить блюда из рыбы	Соблюдает соотношение жидкости и продукта при варке и припускании. Соблюдает температуру и время тепловой обработки рыбы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании. Придерживается норм потерь при тепловой обработке, соблюдает выход готовых блюд. Готовит блюда из рыбы, гарниры и соусы к ним.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и тестами.	5. Приготовление блюд из вареной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы к ним.	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
6.			Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками-заданий.	6. Приготовление блюд из жареной рыбы. Гарниры и соусы к ним.	практический	6	
7.			7.приготовление блюд из запеченной рыбы	практический	6		
Блюда из мяса и птицы							

8.	Готовить блюда из мяса и птицы	Характеризует ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и птицы. Соблюдает температуру и время тепловой обработки мяса и птицы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании. Определяет количество жидкости для варки круп и макаронных изделий. Придерживается норм потерь при тепловой обработке, соблюдает выход готового блюда. Готовит блюда из мяса и птицы, гарниры и соусы	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и тестами.	8. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
9.			Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками-заданий.	9. Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса. Гарниры и соусы к ним.	практический	6	
10.				10. Приготовление блюд из жареного, тушеного мяса. Гарниры и соусы к ним..	практический	6	
11.				11. Приготовление блюд из птицы.	практический	6	

12.		к ним.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и тестами	12. Проверочная работа	практическая	6	
-----	--	--------	--	------------------------	--------------	---	--

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

Модуля «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

результат обучения критерии оценки	Тип проверочного испытания	тест	Защита практической работы	задание	Процесс приготовления блюда, оформление и подача				
1. Результат обучения									
Готовить блюда из рыбы									
Готовить блюда из мяса и птицы									
Готовить бульоны и супы									
2. Критерии оценки									
Соблюдает температуру и время тепловой обработки рыбы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании.									
Соблюдает температуру и время тепловой обработки мяса и птицы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании.									
Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов.									
суммативное оценивание									
Формативное оценивание									
При оценке групповой работы учитываю активную, креативную работу									

Используемая литература:

Основная литература

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия», 2017
2. Учебники «Общественное питание»А.И.Осадчая;
3. «Технология приготовления пищи» Ковалев Н.И, Сальникова Л.К

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
3. <https://infourok.ru>, <https://nsportal.ru>, <https://kopilkaurokov.ru>

Учебно-методический комплекс

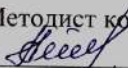
Учебно- методический блок

Оценочно-диагностический блок


Блок дидактических материалов, наглядностей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:
 Раимова А.К.
« 28 » августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа
 Суджаков Р.С.



Модульная рабочая учебная программа
на 2020 - 2021 учебный год

ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»
(наименование модуля)


Производственное обучение
(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика
Специальность: 0508000-Организация питания
Квалификация: 0508012- Повар
0508022-Кондитер

Группа: 12
Курс: 2
Всего часов: 72

Форма обучения: дневная
Срок обучения: 2 года 10 месяцев
Основание: на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК
Протокол № 1 от «28» 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 рабочая предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

Общий объем -72 часа.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимы при оформлении реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся должны знать условия и сроки хранения готовой продукции, технологию приготовления, порционирование и эстетическое оформление готовых блюд.

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.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Технология приготовления пищи», «Торговые вычисления», «Профессиональный казахский язык», «Профессиональный иностранный язык», «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов».

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, необходимым 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

Компетенция по модулю

Знает:

Знает технологию приготовления банкетных блюд

Умеет:

Оформлять банкетные блюда

Результат обучения:

Готовить и оформлять банкетные блюда

Отпускать готовую продукцию с линии раздачи

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»							
№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: производственное обучение							
1	Готовить и оформлять банкетные блюда	Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира. Оформляет банкетные блюда и закуски	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и тестами.	1. Готовить и оформлять банкетные блюда	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва
2	Готовить и оформлять банкетные блюда	банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками-заданий.	2. Готовить и оформлять холодные закуски	практический	6	издательский центр «Академия»

3	Готовить и оформлять банкетные блюда	Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и тестами.	3. Оформление и реализация паштетов и заливных блюд	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
4	Готовить и оформлять банкетные блюда	Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	4. Оформление и реализация закуски из гастрономических товаров. Закусочные бутерброды.	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
5	Готовить и оформлять банкетные блюда	Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	5. Оформление и реализация банкетных блюд казахской, киргизской, узбекской кухни	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»

6	Готовить и оформлять банкетные блюда	Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	6. Оформление и реализация турецкой, уйгурской кухни.	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
7	Готовить и оформлять банкетные блюда	Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	7. Оформление и реализация русской, украинской, немецкой кухни	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
8	Готовить и оформлять банкетные блюда	Характеризует ассортимент банкетных блюд, в том числе из кухни народов мира.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	8. Оформление и реализация корейской, японской кухни	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»

9	Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.	Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	9. Оформление и реализация первых блюд	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
10	Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.	Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками	10. Оформление и реализация вторых блюд	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
11	Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.	Взбивает воздушную массу. Распускает желатин. Правильно вынимает готовые горячие и холодные изделия из форм.	Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками-заданий.	11. Оформление и реализация сладких блюд	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»

12			Работа с технологической картой, сборником рецептур блюд и карточками-заданий.	12. Проверочная работа	практический	6	Технологическая карта, презентация, учебник «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия»
----	--	--	--	------------------------	--------------	----------	--

Используемая литература:

Основная литература

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Н.Э.Харченко., Москва издательский центр «Академия», 2017
2. Учебники «Общественное питание» А.И.Осадчая;
3. «Технология приготовления пищи» Ковалев Н.И, Сальникова Л.К

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
3. <https://infourok.ru>, <https://nsportal.ru>, <https://kopilkaurokov.ru>

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок
Оценочно-диагностический блок
Блок дидактических материалов, наглядностей