

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



**Рабочая учебная программа
по ПМ1Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки
продуктов с использованием различных способов
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля: Ознакомительная практика. Технологическая практика


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

Квалификация (код и наименование): 3W10130302 - Повар

Группа: 1ОП-22

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 816 кредитов 34

Разработчик (-и):  Ищенко М.И. Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: ПМ1Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов

Формируемые компетенции:

Код	Наименование результата обучения
БК 1	Выполнять санитарно-гигиенический режим.
БК 2	Владеть навыками работы на компьютере.
БК 3	Работать с различными источниками информации – искать, обрабатывать, хранить и воспроизводить.
БК 4	Мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность.
БК 5	Вести себя корректно в конкурентной среде – искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.
ПК 1	Организовывать свое рабочее место. Владеть новыми информационными технологиями и применять их на производстве.
ПК 2	Планировать собственные трудовые действия. Использовать законодательные и нормативные акты.
ПК 3	Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Распознавать конъюктуру рынка, мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта выпускаемой продукции.
ПК 4	Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой. Применять рациональные методы труда.
ПК 5	Определять потребительские свойства продуктов, блюд и напитков.
ПК 6	Работать с технологической документацией.
ПК 7	Соблюдать принципы эффективной коммуникации.
ПК 8	Пользоваться информационно – коммуникативными технологиями и оргтехникой.
СК 1	Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. Производить расчеты сырья для приготовления п/ф и блюд.
СК 2	Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов. Организовать производство.
СК 3	Составлять технологические карты на основании рецептов приготовления кулинарных изделий и блюд. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста. Контроль над выпускаемой продукцией.
СК 4	Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. Принимать и выполнять заказы посетителей. Определять запасы сырья.
СК 5	Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.

СК 6	Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и п/ф из теста.
СК 7	Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. Организовывать инструктаж персонала. Заполнять бланки счетов в соответствии с требованиями предприятия.
СК 8	Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий. Выполнять расчет с посетителями. Организовывать потребительские и технологические конференции.
СК 9	Обслуживать различные банкеты и приемы. Изучить разделы и показатели торгово – производственного плана. Приветствовать гостей на трех языках.
СК 10	Составлять отчетную документацию.

Данному модулю, соответствуют следующие компетенции- БК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, СК-1, СК-5.

Пререквизиты: школьное обучение – уроки труда

Постреквизиты: «Технология приготовления пищи», «Основы физиологии, санитарии и гигиены», «Оборудование ПП», «Товароведение пищевых продуктов», «Организация обслуживания посетителей», «Организация производства ПП», «Охрана труда».

Необходимые средства обучения, оборудование: Оборудование, инструменты, инвентарь, наглядные пособия, технологические карты, видео материал, сырье.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Ищенко М.И.

Тел.: 87753051091

E-mail:

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критериоценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	<p>Семестр 1</p> <p>Раздел 1. Первичная обработка овощей и грибов (36)</p> <p>Результаты обучения:</p>	<p>1.1 Знакомство с овощным цехом. ТБ ПБ в овощном цехе. Овладение приёмами и приобретение навыков технологического процесса механической обработки овощей.</p>	6-6				Ознакомить студентов с организацией работы овощного цеха, научить эксплуатации механического оборудования. ТБ в цехе.	Устройство и эксплуатация картофелеочистительной машины.	Практическое занятие
2	<p>Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.</p> <p>Различает виды простой и сложной нарезки овощей.</p>	<p>1.2 Первичная обработка картофеля и формы его нарезки, кулинарное использование.</p>	6-12				Научить п/о и формам нарезки картофеля, согласно, кулинарного использования.	Выполнить формы простой и сложной нарезки картофеля.	Практическое занятие
3	<p>Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей.</p>	<p>1.3 Первичная обработка корнеплодов и формы их нарезки, кулинарное использование.</p>	6-18				Научить п/о и формам нарезки корнеплодов, согласно, кулинарного использования.	Выполнить формы простой и сложной нарезки корнеплодов.	Практическое занятие
4	<p>Организует рабочее место</p>	<p>1.4 Первичная обработка капустных овощей и</p>	6-24				Научить п/о и формам	Выполнить формы нарезки	Практическое занятие

	в овощном цехе. Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.	формы их нарезки, кулинарное использование.					нарезки капустных овощей, согласно, кулинарного использования.	капустных овощей.	
5	Рассчитывает выход полуфабрикатов массой нетто, учитывая количество отходов.	1.5 Первичная обработка луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, формы нарезки, кулинарное использование.	6-30				Научить п/о луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, формам нарезки, согласно, кулинарного использования.	Выполнить формы нарезки луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени.	Практическое занятие
6		1.6 Первичная обработка бобовых и зерновых, десертных овощей и ревеня, грибов. Использование переработанных овощей.	6-36				Научить п/о бобовых и зерновых, десертных овощей и ревеня, грибов.	Выполнить п/о бобовых и зерновых, десертных овощей и ревеня, грибов.	Практическое занятие
7	Раздел 2. Первичная обработка рыбы (36) Результаты обучения: Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности. Различает способы	2.1 Ознакомление студентов с рыбным цехом, оборудованием и организацией рабочих мест в цехе. ТБ в цехе. Характеристика сырья. Подготовка рыбы к обработке: оттаивание; вымачивание и разделка(солёной) рыбы.	6-42				Ознакомить студентов с рыбным цехом, оборудованием и организацией рабочих мест в цехе. ТБ в цехе.	Выполнить оттаивание, вымачивание и разделку(солёной) рыбы.	Практическое занятие
8		2.2 Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка рыбы, используемой целиком, непластованной, на филе (пластование), для фарширования.	6-48				Научить обработке рыбы с костным скелетом.	Выполнить разделку рыбы, используемой целиком, непластованной, на филе(пластова	Практическое занятие

	обработки различных видов рыбы.							ние), для фарширования.	
9	Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня. Размораживает и потрошит	2.3 Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, миноги, навага, треска, хек и др.) Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	6-54				Научить особенностям обработки некоторых видов рыб, рыбы с костно-хрящевым скелетом.	Выполнить обработку сома и трески, а также рыбы с костно-хрящевым скелетом.	Практическое занятие
10	рыбу различных видов, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила. Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей.	2.4 Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, жарки на решетке, жарки на вертеле, для запекания.	6-60				Научить приготовлению полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, жарки на решетке, жарки на вертеле, для запекания.	Приготовление рыбных полуфабрикатов в.	Практическое занятие
11		2.5 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.	6-66				Научить приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, обработке и использованию рыбных отходов.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов в из нее.	Практическое занятие
12		2.6 Обработка нерыбного водного сырья, ламинарии.	6-72				Научить обработке нерыбного водного сырья, ламинарии.	Выполнить п/о нерыбного водного сырья, ламинарии.	Практическое занятие
13	Раздел 3. Первичная обработка мяса (72)	3.1 Ознакомление с мясным цехом. ТБ в цехе. Схема механической обработки мяса.	6-78				Ознакомить студентов с мясным цехом, оборудованием и организацией рабочих мест в цехе. ТБ в цехе	Устройство и эксплуатация механического оборудования мясного цеха.	Практическое занятие
1		3.2 Кулинарная разделка	6-84				Научить	Выполнить	Практическое

4	Результаты обучения: Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса.	говяжьей полутуши. Обвалка, зачистка и жиловка говяжьей полутуши.					кулинарной разделке говяжьей полутуши.	обвалку, зачистку и жиловку говяжьей полутуши.	занятие
1 5	Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса.	3.3 Кулинарное назначение отрубов и сортность мяса.	6-90				Научить назначению отрубов и определению сортности мяса.	Выполнить деление на отруба и определение мяса по сортам.	Практическое занятие
1 6	Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота. Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	3.4 Виды п/ф из говядины и их приготовление.	6-96				Научить приготовлению п/ф из говядины.	Приготовление п/ф из говядины.	Практическое занятие
1 7	Организует рабочее место в мясном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.	3.5 Кулинарный разруб свиной и бараньей туш; козлятины, телятины; разделка и обвалка	6-102				Научить кулинарному разрубку свиной и бараньей туш; козлятины, телятины; разделке и обвалке.	Выполнить разруб свиной и бараньей туш; козлятины, телятины; разделку и обвалку.	Практическое занятие
1 8	Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной	3.6 Приготовление п/ф из свинины и баранины	6-108				Научить приготовлению п/ф из свинины и баранины.	Приготовление п/ф из свинины и баранины.	Практическое занятие

1 9	<p>массы.</p> <p>Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.</p> <p>Знает и понимает:</p> <p>Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;</p> <p>Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</p> <p>существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;</p> <p>части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии.</p>	<p>3.7 Разделка конины. Крупнокусковые п/ф.</p>	6-114				<p>Научить разделке конины и приготовлению крупнокусковых п/ф.</p>	<p>Выполнить разделку конины и приготовить крупнокусковые п/ф.</p>	<p>Практическое занятие</p>
2 0		Проверочные работы	6-120						
2 1	Семестр 2	<p>3.8 Приготовление натуральной рубленой массы и п/ф из нее.</p>	6-126				<p>Научить приготовлению натуральной рубленой массы и п/ф из нее.</p>	<p>Приготовление натуральной рубленой массы и п/ф из нее.</p>	<p>Практическое занятие</p>
2 2		<p>3.9 Приготовление котлетной массы и п/ф из нее.</p>	6-132				<p>Научить приготовлению котлетной массы и п/ф из нее.</p>	<p>Приготовление котлетной массы и п/ф из нее.</p>	<p>Практическое занятие</p>

2 3		3.10 Обработка субпродуктов.	6-138			Научить обработке субпродуктов.	Выполнение обработки субпродуктов.	Практическое занятие
2 4		3.11 Обработка птицы и дичи.	6-144			Научить обработке птицы и дичи.	Выполнение обработки птицы и дичи.	Практическое занятие
2 5		3.12 Приготовление п/ф из птицы.	6-150			Научить приготовлению п/ф из птицы.	Приготовление п/ф из птицы.	Практическое занятие
2 6	Раздел 4. Приготовление бульонов (12)	4.1 ТБ в горячем цехе. Ознакомление с оборудованием, инвентарем горячего цеха. Технология приготовления костного и мясо-костного бульонов.	6-156			Ознакомить студентов с горячим цехом, оборудованием и организацией рабочих мест в цехе. ТБ в цехе	Приготовление костного и мясо-костного бульонов.	Практическое занятие
2 7	Результаты обучения: Приготавливает бульоны костный и мясо - костный, рыбный; грибной и овощные отвары; готовит оттяжку и осветляет бульоны.	4.2 Приготовление бульона из рыбы; птицы. Приготовление грибного отвара.	6-162			Научить приготовлению бульона из рыбы; птицы, грибного отвара.	Приготовление бульона из рыбы; птицы, грибного отвара.	Практическое занятие
2 8	Раздел 5. Приготовление супов(60)	5.1 Ознакомление студентов с организацией работы линии по приготовлению первых блюд, оборудованием, посудой, инвентарем. Соблюдение ТБ в горячем цехе. Сырье и п/ф для приготовления супов.	6-168			Ознакомить студентов с организацией работы линии по приготовлению первых блюд, оборудованием, посудой, инвентарем. Соблюдение ТБ в горячем цехе.	Устройство и эксплуатация теплового оборудования.	Практическое занятие
2 9	Результаты обучения: Характеризует ассортимент прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов	5.2 Приготовление заправочных супов. Щи, борщи.	6-174			Научить приготовлению заправочных супов. (щи, борщи).	Приготовление щей и борщей.	Практическое занятие
3		5.3 Приготовление	6-180			Научить	Приготовление	Практическое

0	нормальной концентрации. Рационально организует рабочее место.	заправочных супов. Рассольники, солянки.					приготовлению рассольников, солянок.	рассольников, солянок.	занятие
3 1	Пассерует овощи для заправочных супов.	5.4 Приготовление супов с овощами и картофельных.	6-186				Научить приготовлению супов с овощами и картофельных.	Приготовление супов с овощами и картофельных.	Практическое занятие
3 2	Готовит "оттяжку" и осветляет бульон. Готовит заправочные, пюреобразные и прозрачные супы. "Доводит суп до вкуса".	5.5 Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми изделиями.	6-192				Научить приготовлению супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми изделиями.	Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми изделиями.	Практическое занятие
3 3	Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности	5.6 Приготовление молочных супов.	6-198				Научить приготовлению молочных супов.	Приготовление молочных супов.	Практическое занятие
3 4		5.7 Приготовление пюреобразных супов, суп-крем.	6-204				Научить приготовлению пюреобразных супов, супа-крем.	Приготовление пюреобразных супов, супа-крем.	Практическое занятие
3 5		5.8 Приготовление прозрачных супов. Гарниры, пирожки, гренки к прозрачным супам.	6-210				Научить приготовлению прозрачных супов. Гарниров, пирожков, гренков к прозрачным супам.	Приготовление прозрачных супов. Гарниров, пирожков, гренков к прозрачным супам.	Практическое занятие
3 6		5.9 Приготовление холодных супов.	6-216				Научить приготовлению холодных супов.	Приготовление холодных супов.	Практическое занятие
3 7		5.10 Приготовление сладких супов. Гарниры к сладким супам. Требования к	6-222				Научить приготовлению сладких супов,	Приготовление сладких супов, гарниров к	Практическое занятие

		качеству и хранению супов.					гарниров к ним.	ним.	
3 8	Раздел 6. Приготовление соусов(54) Результаты обучения: Знает виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии и технологию их приготовления.	6.1 Ознакомление студентов с организацией работы линии по приготовлению соусов, оборудованием, посудой, инвентарем. Соблюдение ТБ в горячем цехе. Классификация соусов. Сырье и п/ф для приготовления соусов.	6-228				Ознакомить студентов с организацией работы линии по приготовлению соусов, оборудованием, посудой, инвентарем. Соблюдение ТБ в горячем цехе.	Устройство и эксплуатация теплового оборудования.	Практическое занятие
3 9		6.2 Приготовление мясных соусов. Соус красный основной и его производные.	6-234				Научить приготовлению соуса красного основного и его производных.	Приготовление соуса красного основного и его производных.	Практическое занятие
4 0		6.3 Приготовление мясных соусов. Соус белый основной и его производные.	6-240				Научить приготовлению соуса белого основного и его производных.	Приготовление соуса белого основного и его производных.	Практическое занятие
4 1		6.4 Приготовление рыбных соусов.	6-246				Научить приготовлению рыбных соусов.	Приготовление рыбных соусов.	Практическое занятие
4 3		6.5 Приготовление грибных соусов.	6-252				Научить приготовлению грибных соусов.	Приготовление грибных соусов.	Практическое занятие
4 3		6.6 Приготовление молочных и сметанных соусов.	6-258				Научить приготовлению молочных и сметанных соусов.	Приготовление молочных и сметанных соусов.	Практическое занятие
4 4		6.7 Приготовление яично-	6-264				Научить приготовлению яич	Приготовление яично-	Практическое занятие

		масляных соусов.				но- масляных соусов.	масляных соусов.	
4 5		6.8 Приготовление соусов на растительном масле.	6-270			Научить приготовлению соусов на растительном масле.	Приготовлени е соусов на растительном масле.	Практическое занятие
4 6		6.9 Приготовление соусов на уксусе и масляных смесей. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	6-276			Научить приготовлению соусов на уксусе и масляных смесей.	Приготовлени е соусов на уксусе и масляных смесей.	Практическое занятие
4 7	Раздел 7. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. (30)	7.1 Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	6-282			Научить приготовлению блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	Приготовлени е блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	Практическое занятие
4 8	Результаты обучения: Соблюдает соотношение	7.2 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	6-288			Научить приготовлению блюд и гарниров из тушеных овощей.	Приготовлени е блюд и гарниров из тушеных овощей.	Практическое занятие
4 9	жидкости и продукта при варке и припускинии. Понимает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность	7.3 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6-294			Научить приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей.	Приготовлени е блюд и гарниров из жареных овощей.	Практическое занятие
5 0	тепловой обработки продуктов . Характеризует процессы, ведущие к изменению	7.4 Приготовление блюд из запеченных овощей.	6-300			Научить приготовлению блюд из запеченных овощей.	Приготовлени е блюд из запеченных овощей.	Практическое занятие
5 1	физико-химических	7.5 Приготовление блюд из грибов. Требования к	6-306			Научить приготовлениюблю	Приготовлени е блюд из	Практическое занятие

	свойств продуктов. Приготавливает блюда и гарниры из овощей.	качеству овощных блюд и гарниров.					д из грибов.	грибов.	
5 2	Раздел 8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. (30) Результаты обучения: Определяет количество жидкости для варки круп и макаронных изделий. Готовит гарниры и каши из круп и макаронных изделий. Оценивает пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности плодов, ягод, желатина, крахмала, молочных продуктов. Соблюдает нормы выхода порций. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8.1 Приготовление рассыпчатых каш.	6-312				Научить приготовлению рассыпчатых каш.	Приготовленн е блюда из грибов.	Практическое занятие
5 3		8.2 Приготовление вязких и жидких каш.	6-318				Научить приготовлению вязких и жидких каш.	Приготовленн е вязких и жидких каш.	Практическое занятие
5 4		8.3 Приготовление блюд из каш. Требования к качеству блюд из круп.	6-324				Научить приготовлению блюд из каш.	Приготовленн е блюда из каш.	Практическое занятие
5 5		8.4 Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству блюд из бобовых.	6-330				Научить приготовлению блюд и гарниров из бобовых.	Приготовленн е блюда и гарниров из бобовых.	Практическое занятие
5 6		8.5 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.	6-336				Научить приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий.	Приготовленн е блюда и гарниров из макаронных изделий.	Практическое занятие

5 7	Раздел 9. Приготовление блюд из яиц и творога. (18)	9.1 Сырье и приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из яичных смесей, жареных и запеченных. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.	6-342				Научить приготовлению блюд из яичных смесей, жареных и запеченных.	Приготовление блюд из яичных смесей, жареных и запеченных.	Практическое занятие
5 8	Результаты обучения: Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности . . Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.	9.2 Приготовление отварных и жареных блюд из творога.	6-348				Научить приготовлению отварных и жареных блюд из творога.	Приготовление отварных и жареных блюд из творога.	Практическое занятие
5 9	Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели доброкачественности яиц и творога. Рационально организует рабочее место. Пересчитывает массу брутто яиц для приготовления блюд. .Готовит творожную массу. Приготовление блюд из яиц и творога	9.3 Приготовление запеченных блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога.	6-354				Научить приготовлению запеченных блюд из творога.	Приготовление запеченных блюд из творога.	Практическое занятие
6 0		Проверочные работы	6-360						
		Итого часов	360						