

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

БЕКТЕМІН  
Колледж басшысы  
УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель колледжа  
 Е. Крайнева  
 31.08.2022 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	<p>ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья.</p> <p>ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.</p>
	1.2 Кондитер	<p>ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).</p> <p>ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.</p>
	2.1. Повар	<p>ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов.</p> <p>ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p> <p>ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд.</p> <p>ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания.</p> <p>ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции</p>
2. Повышенный уровень	2.2. Кондитер	<p>ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.</p> <p>ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.</p> <p>ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.</p>
	2.3. Калькулятор	<p>ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной</p>

		<p>гигиены.</p> <p>ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.</p> <p>ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией.</p> <p>ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления.</p> <p>ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию.</p> <p>ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>
--	--	--

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	<p><b>Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции</b></p> <p><b>Результат обучения:</b> - 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</p>	<p><b>Тема 1.1</b> Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Ассортимент овощных блюд и гарниров. Подготовка сырья для приготовления овощных блюд и гарниров</p>	<b>7-7</b>				Первичная обработка овощей	Нарезка овощей для приготовления блюд	Практический
2		<p><b>Тема 1.2</b> Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.</p>	<b>7-14</b>				Приготовление «Картофель отварной»	Приготовление «Капуста отварная с маслом»	Практический
3		<p><b>Тема 1.3</b> Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p>	7-21				Приготовление «Овощи припущенные в сметанном соусе»	Приготовление «Спаржа припущенная в томатном соусе»	Практический
4		<p><b>Тема 1.4</b> Приготовление блюд и гарниров, овощей на пару.</p>	7-28				Приготовление «Манты с тыквой»	Приготовление «Вареники на пару с брусникой»	Практический
5		<p><b>Тема 1.5</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</p>	7-35				Приготовление «Жаренные грибы с курицей»	Приготовление «Стручковая фасоль с луком»	Практический
6		<p><b>Тема 1.6</b> Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.</p>	<b>7-42</b>				Приготовление «Капуста	Приготовление «Капуста	Практический

							белокочанная с соусом»	тушенная с грибами»	
7		<b>Тема 1.7</b> Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	7-49				Приготовление «Рулета запеченный с овощами»	Приготовление «Голубцы овощные»	Практический
8		<b>Тема 1.8</b> Приготовление блюд из фаршированных овощей.	7-56				Приготовление «Перец фаршированный с яйцом и брынзой»	Приготовление «Помидоры фаршированные»	Практический
9		<b>Тема 1.9</b> Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения	<b>7-63</b>				Приготовление «Грибы фаршированные рисом и творогом»	Приготовление «Грибы в сметанном соусе»	Практический
10	<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд из яиц и творога</b>  <b>Результат обучения:</b> - использовать инструктаж	<b>Тема 2.1</b> Значение блюд из яиц в питании человека. Организация рабочего места. Яичные продукты. Варка яиц.	<b>7-70</b>				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	<b>Тема 2.2</b> Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	<b>7-77</b>				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	<b>Тема 2.3</b> Значение творожных блюд в питании. Содержание жира в твороге. Приготовление холодных блюд из творога.	<b>7-84</b>				Приготовление «Твороженное желе с ягодами»	Приготовление «Мусс творожный»	Практический
13	<b>Раздел 3. Технология приготовления холодных</b>	<b>Тема 3.1</b> ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок.	<b>7-91</b>				Первичная обработка	Первичная обработка	Практический

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



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нужный инвентарь для работы в кондитерском цеху</li> <li>- использовать оборудование необходимое для приготовления блюда</li> </ul>	<p>блюд. Ассортимент сладких блюд.</p> <p>Приготовление и подача натуральных свежих ягод и фруктов</p>							
21		<b>Тема 4.2</b> Приготовление подача компотов.					Приготовление «Компот их сухофруктов»	Приготовление «Компот из свежих плодов»	Практический
22		<b>Тема 4.3</b> Приготовление железированных блюд.					Приготовление «Слоистое желе»	Приготовление «Желе из шоколада и молока»	Практический
23		<b>Тема 4.4</b> Приготовление горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.					Приготовление «Пудинг»	Приготовление «Яблоки запеченные с орехом»	Практический
24	<b>Раздел 5.</b> Технология приготовления напитков. <b>Результат обучения:</b> -использовать основы	<b>Тема 5.1</b> Приготовление холодных напитков и правила их подачи.					Приготовление «Лимонад с апельсином и мятой»	Приготовление «Мохито»	Практический
25	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	<b>Тема 5.2</b> Приготовление холодных напитков и правила их подачи					Приготовление «Коктейль молочный»	Приготовление «Коктейль шоколадный»	Практический

26	<p><b>Раздел 6.</b> Технология приготовления блюд и изделий из муки</p> <p><b>Результат обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать инструктаж по ТБ</li> <li>- соблюдать СанПин</li> <li>- использовать правильную</li> </ul>	<p><b>Тема 6.1</b> ТБ при работе в горячем и мучном цехе. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста..</p> <p>Приготовление теста для пельменей и вареников.</p>					Приготовление Теста пельменей	Приготовление Теста для вареников	Практический
27	<p>обработку яиц</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нужный инвентарь для работы</li> </ul>	<p><b>Тема 6.2</b> Приготовление теста для блинчиков.</p>					Приготовление Теста для блинчиков	Приготовление теста для оладушек	Практический
28	<p><b>Раздел 7.</b> Технология приготовления фаршей.</p> <p><b>Результат обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать инструктаж по ТБ в овощном, мясном,</li> </ul>	<p><b>Тема 7.1</b> Приготовление фаршей из свежей капусты (1,2 способы), из квашеной капусты .</p>					Приготовление фарша с капустой и пассированным луком	Приготовление фарша с тушеной капустой и помидором	Практический
29	<p>рыбном цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать СанПин</li> <li>- использовать правильную</li> </ul>	<p><b>Тема 7.2</b> Приготовление фаршей из зеленого лука с яйцом, картофельного с луком, грибного</p>					Приготовление «Фарш с яйцом и зеленым луком»	Приготовление «Фарш картофельный с жареными грибами»	Практический
30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нужный инвентарь для приготовления фарша</li> <li>- использовать оборудование необходимое для приготовления блюда</li> </ul>	<p><b>Тема 7.3</b> Приготовление фарша из рисовой крупы (1,2 способ).</p> <p>Приготовление фарша из рыбы</p>					Приготовление «Фарш с рисом и печенью»	Приготовление «Фарш с яйцом и сыром»	Практический
31	Проверочные работы								Практический
	<b>Курсовой проект/работа (если запланировано)</b>			-	-				
	<b>Итого часов</b>	<b>90</b>	<b>62</b>	<b>28</b>					

## 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.