

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с Типовой учебной программой и Государственным общеобязательным стандартом среднего профессионального образования Республики Казахстан по специальности 101303000 «Организация питания», квалификации 3W10130302 «Повар»

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и обязательному содержанию учебных программ специальности 101303000 «Организация питания» квалификации 3W10130302 «Повар».

Общий объем:

ПМ 4 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов;

ПМ 5 Соблюдение специальных кулинарных приёмов при приготовлении лечебного и школьного питания;

ПМ 6 Оформление и реализация готовой продукции.

Распределение по курсам и семестрам:

|  |  |
| --- | --- |
| Описание дисциплины/модуля  **ПМ 4 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов** – Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выполнения первичной кулинарной обработки различных видов сырья, для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.  В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают:   * пищевую ценность и химический состав овощей, рыбы, мяса; * рациональные методы обработки овощей, рыбы и мяса; * особенности организации заготовочных цехов; * ассортимент горячих блюд; * правила эксплуатации и технику безопасности при работе с механическим оборудованием * характеристики лечебных диет, особенности питания детей и школьников; * параметры разнообразных способов тепловой обработки различных продуктов.   При изучении модуля обучающиеся учатся:   * организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; * выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; * соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов * визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой; * поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; * работать в команде, пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; * составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда   Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые при оформлении и реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: понятия рынка товаров и услуг, рыночной инфраструктуры; закономерности формирования спроса.  При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции; оценивать внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции; соблюдать требования к качеству готовой продукции; порционировать супы, гарниры и соусы на раздаче  **ПМ 5 Соблюдение специальных кулинарных приёмов при приготовлении лечебного и школьного питания** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для характеристики ассортимента блюд лечебного и школьного питания.  При изучении модуля обучающиеся учатся готовит блюда лечебного и школьного питания, оформляет блюда лечебного и школьного питания, выделяет особенности организации питания детей.  Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи.  Составляет меню для воспитанников детского сада, протирает массу, используя сита, средства малой механизации, готовит кнельную массу, готовит блюда на пару, готовит блюда на открытом огне, гриле.  Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности, использует по назначению раздаточный инвентарь. Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости, соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков, выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции, Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.  **ПМ 6 Оформление и реализация готовой продукции** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для характеристики ассортимент национальных блюд кухонь мира.  Выделяет особенности национальной кухни народов мира и казахских народных блюд. Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции.  Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. | |
| Формируемые компетенции | |
| Пререквизиты: Химия, физика, биология, математика | |
| Постреквизиты: Товароведение пищевых продуктов, технология приготовления пищи, оборудование предприятий питания, организация предприятий питания, основы физиологии питания, кухня народов мира, калькуляция, охрана труда и ТБ. | |
| Необходимые средства обучения, оборудование: Сборник рецептур, технологические арты, интерактивная доска, бланки сертификатов, НД, электрическая плита, духовые шкафы, посуда, инвентарь, продукты, оборудование для приготовления блюд. | |
| Контактная информация преподавателя (ей): | |
| Ф.И.О. (при его наличии)  Волкова Юлия Сергеевна | тел.: 8 708 203 6278 |
| е-mail: yuliya\_volkova\_97@internet.ru |

**Распределение часов по семестрам**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дисциплина/ код и наименование модуля | Всего часов в модуле | В том числе | | | | | |
| 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| **ПМ04.Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.** | ***288*** |  |  |  | - | 120 | 168 |
| Производственное обучение | ***288*** |  |  |  | - | - | - |
| **ПМ05.Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания** | ***72*** |  |  |  |  | - | - |
| Производственное обучение | ***72*** |  |  |  |  | - | 72 |
| **ПМ 06. Приготовление блюд национальных кухонь мира.** | ***48*** | - | - | **-** |  | - | 48 |
| Производственное обучение | 48 | - | - | - |  | - | 48 |
| **Итог** | **408** |  |  |  |  |  |  |

**Содержание рабочей учебной программы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы/результаты обучения** | **Темы / критерии оценки** | | **Всего часов** | **Из них** | | | | | | |  | | | | | **Самостоятельная работа студента** | | | | **Тип занятия** | | |
| **теоретические** | | **лабораторно-практические** | | | **Индивидуальные** | | | **Самостоятельная работа студента с педагогом** | | | |
| **ПМ 4 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Выполнять первичную кулинарную обработку овощей | Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей.  Различает виды простой и сложной нарезки овощей.  Определяет нормы и фактическое количество отходов при чистке овощей.  Организует рабочее место в овощном цехе.  Моет, чистит и нарезает овощи вручную и используя механическое оборудование, соблюдая технику безопасности.  Рассчитывает выход полуфабрикатов массой нетто, учитывая количество отходов. | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение первичной кулинарной обработки овощей | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  выполняет первичной кулинарной обработки овощей | | | | Урок усвоения новых знаний, теоретические, практические | | |
| 2 | Выполнять первичную обработку рыбы. | Классифицирует рыбу по видам, оценивает ее пищевую ценность, химический состав, показатели доброкачественности.  Различает способы обработки различных видов рыбы.  Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы.  Организует рабочее место и убирает его в течение рабочего дня.  Размораживает и потрошит 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. | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение первичной кулинарной обработки рыбы | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  выполняет первичной кулинарной обработки рыбы | | | | Теоретические, практические | | |
| 3 | Выполнять первичную кулинарную обработку мяса и сельскохозяйственной птицы | Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса.  Соблюдает параметры быстрого и медленного размораживания мяса.  Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота.  Определяет фактический выход и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса; порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.  Организует рабочее место в мясном цехе, поддерживает его в хорошем санитарном состоянии в течение рабочего дня.  Нарезает порционные натуральные и панированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты и формует изделия из котлетной массы.  Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности. | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение первичной кулинарной обработки мяса и сельскохозяйственной птицы | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  выполняет первичной кулинарной обработки мяса и сельскохозяйственной птицы | | | | Теоретические, практические | | |
| 4 | Готовить блюда из рыбы. | Соблюдает соотношение жидкости и продукта при варке и припускании.  Понимает влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.  Соблюдает температуру и время тепловой обработки рыбы при варке, припускании, жарке, тушении и запекании.  Характеризует процессы, ведущие к изменению физико-химических свойств продуктов.  Соответствует требованиям к уровню квалификации повара.  Придерживается норм потерь при тепловой обработке, соблюдает выход готовых блюд.  Готовит блюда из рыбы, гарниры и соусы к ним.  Эксплуатирует тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.  Рационально организует рабочее место. | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение приготовление блюд из рыбы | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит блюда из рыбы | | | | Теоретические, практические | | |
| 5 | Готовить блюда из мяса и птицы. | Характеризует ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченых 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.  Рационально организует рабочее место.  Готовит блюда из мяса и птицы, гарниры и соусы к ним.  Выбирает оптимальный режим для обработки продуктов в конвектомате.  Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности . | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение приготовление блюд из мяса и рыбы | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит блюда из мяса и рыбы | | | | Теоретические, практические | | |
| 6 | Готовить блюда из яиц и творога. | Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.  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.  Вынимает готовое изделие из формы. | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение приготовление блюд из яиц и творога | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит блюда из яиц и творога | | | | Теоретические, практические | | |
| 7 | 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 "оттяжку" и осветляет бульон.  Готовит заправочные, пюреобразные и прозрачные супы.  "Доводит суп до вкуса".  Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  выполнение приготовление бульонов и супов | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит бульоны и супы | | | | Теоретические, практические | | |
| 8 | Готовить холодные блюда и закуски, салаты и винегреты | Оценивает пищевую ценность, химический состав, признаки доброкачественности гастрономических товаров, яиц, хлебобулочных изделий, приправ, солений и маринадов.  Характеризует ассортимент холодных закусок, салатов и винегретов.  Соблюдает нормы выхода закусок, холодных блюд и гарниров к ним.  Придерживается норм толщины хлеба и ломтиков закусок для приготовления бутербродов.  Соблюдает сроки и условия хранения заготовок для холодных блюд и закусок.  Поддерживает температуру подачи холодных блюд и закусок.  Делает заготовки для холодных блюд и закусок, соблюдая виды и размеры нарезки.  Готовит холодные соусы, масляные смеси и заправки.  Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности. | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  приготовление холодных блюд и закусок, салатов и винегретов | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит холодные блюда и закуски, салаты и винегреты | | | | Теоретические, практические | | |
| 9 | Готовить сладкие блюда и напитки. | Оценивает пищевую ценность, химический состав показатели доброкачественности плодов, ягод, желатина, крахмала, молочных продуктов.  Соблюдает нормы выхода порций.  Распускает желатин.  Осветляет желе.  Взбивает сливки, готовит воздушную массу.  Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности | | 30 |  | | 30  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  приготовление сладких блюд и напитков | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит сладкие блюда и напитков | | | | Теоретические, практические | | |
| 10 | Анализировать риски, влияющие на качество готовой продукции | Анализирует риски, влияющие на качество готовой продукции, возникающие на каждом этапе приготовления пищи  Оформляет порционные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.  Соблюдает количественный выход при отпуске первых, вторых блюд, салатов, напитков.  Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции. | | 18 |  | | 18  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  анализ рисков, влияющих на качество продукции, оформление блюд, отпуск блюд | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  оформляет и отпускает блюда | | | | Теоретические, практические | | |
| **ПМ 5 Соблюдение специальных кулинарных приёмов при приготовлении лечебного и школьного питания** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Готовить и оформлять блюда лечебного и школьного питания | Характеризует ассортимент блюд лечебного и школьного питания.  Готовит блюда лечебного и школьного питания  Оформляет блюда лечебного и школьного питания | | 24 |  | | 24  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  приготовление и оформление блюд лечебного и школьного питания | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит и оформляет блюда лечебного и школьного питания | | | | Теоретические, практические | | | |
| 12 | Готовить диетические блюда и блюда для детского питания | Выделяет особенности организации питания детей.  Применяет кулинарные приемы, направленные на щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи.  Составляет меню для воспитанников детского сада.  Протирает массу, используя сита, средства малой механизации.  Готовит кнельную массу.  Готовит блюда на пару.  Готовит блюда на открытом огне, гриле.  Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности . | | 24 |  | | 24  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  приготовление и оформление блюд диетического и детского питания | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит и оформляет блюда диетического и детского питания | | | | Теоретические, практические | | | |
| 13 | Отпускать готовую продукцию с линии раздачи. | Использует по назначению раздаточный инвентарь.  Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости.  Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.  Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции.  Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир. | | 24 |  | | 24  (6) | | | |  | | Написание тематического конспекта,  оформление и отпуск готовой продукции | | | Подготовка к урокам, изучение тем  производит расчеты выхода готовых блюд, оформляет готовые блюда | | | | Теоретические, практические | | | |
| **ПМ 6 Приготовление блюд национальных кухонь мира** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Готовить национальные, блюда кухонь мира. | Характеризует ассортимент национальных блюд кухонь мира.  Выделяет особенности национальной кухни народов мира и казахских народных блюд. | | 24 | |  | | 24  (6) | | |  | | | | Написание тематического конспекта,  приготовление национальных блюд кухонь мира | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  готовит национальные блюда кухонь мира | | | | Теоретические, практические | |
| 15 | Оформлять и отпускать готовые блюда национальных кухонь мира | Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков.  Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции.  Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. | | 24 | |  | | 24  (6) | | |  | | | | Написание тематического конспекта,  оформление и отпуск готовой продукции | | | | Подготовка к урокам, изучение тем  производит расчеты выхода готовых блюд, оформляет готовые блюда | | | | Теоретические, практические | |
|  | **Итого часов** | | **408** | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |