

Ақмола облысы білім басқармасының  
жанындағы «Атбасар ауданы, Атбасар қаласы, аграрлық - индустриялық колледж»  
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны




**Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы**  
**Рабочая учебная программа по дисциплине**

**ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием**

**различных способов»**

(Пән немесе модуль атауы / наименование модуля или дисциплины)

<b>Мамандығы/ Специальность</b>	10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру 10130300 Организация питания (коды және атауы/ код и наименование)
<b>Біліктілігі/ Квалификация</b>	3W101303002 «аспаз» 3W101303002 «повар» (коды және атауы/ код и наименование)
<b>Оқу түрі/ Форма обучения</b>	күндізгі очная
<b>Жалпы сағат саны</b>	768
<b>Общее количество часов</b>	768
<b>Әзірлеуші/ Разработчик</b>	Баимбетов Асхат Исакожаевич
<b>Қолы/ Подпись</b>	

## Пояснительная записка

<p><b>Описание дисциплины/модуля</b></p>	<p>Данный модуль описывает результативность работы и дает возможность получить навыки и знания по организации рабочих мест на производстве.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов.</li> <li>- Разделка мяса.</li> <li>- Переработка овощей.</li> <li>- Приготовление первых вторых и холодных блюд.</li> <li>- Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов</li> <li>- Приготовление лечебного питания</li> </ul>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение критически мыслить;</li> <li>• способность творчески применять знания;</li> <li>• способность решать проблемы;</li> <li>• научно-исследовательские навыки;</li> <li>• коммуникативные навыки;</li> <li>• способность работать в группе и индивидуально;</li> <li>• навыки в области ИКТ.</li> </ul>
<p><b>Пререквизиты</b></p>	<p>Для освоения данного модуля необходимы знания: знать технику безопасности при работе с оборудованием</p> <p>Полученные знания будут не необходимы для изучения следующих модулей:</p> <p>ЗВ10130301 "КОНДИТЕР-ОФОРМИТЕЛЬ"</p> <p>-ПМ01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» ПМ02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» ПМ03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»</p> <p>ЗВ10130302 "повар"</p> <p>ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов» ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного питания и школьного питания» ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира»</p>
<p><b>Необходимые средства обучения, оборудование</b></p>	<p>Компьютер, интерактивная доска, учебная литература, дидактический материал</p>
<p><b>Контактная информация педагога(ов):</b></p> <p><b>Фамилия, имя, отчество (при его наличии)</b></p> <p>Банмбетов Асхат Исакожаевич</p>	<p>тел.: 8 7713720270</p> <p>e-mail (e-майл):</p>

## Распределение часов по семестра.

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе									
		1 курс		2 курс			3 курс			4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПМ 01 Р.О.1.1 Физиология питания	12					12					
ПМ 01 Р.О.1.1 охрана труда	12					12					
ПМ 01 Р.О.1.2 Оборудование	24					24					
ПМ 01 Р.О.1.2 ТПП	36					36					
ПМ 01 Р.О.1.2. Производственное обучение	36					36					
ПМ 01 Р.О.1.2 производственная практика	36					36					
ПМ 01 Р.О.1.3 Оборудование	12					12					
ПМ 01 Р.О.1.3. Технология приготовления пищи	24					24					
ПМ01 Р.О.1.3 Производственное обучение	36					36					
ПМ 01. Р.О.1.3. Производственная практика	72					72					
ПМ 01 Р.О.1.4 Оборудование	12					12					
ПМ 01 Р.О.1.4 ТПП	48					48					
ПМ 01 Р.О.1.4 Производственное обучение	54					54					

ПМ 01 Р.О. 1.4 Производственная практика	54									54		
ПМ 01 Р.О. 1.5 ТПП	24									24		
ПМ 01 Р.О. 1.5 Производственное обучение	48									48		
ПМ 01 Р.О. 1.5 Производственная практика	48									48		
ПМ 01 Р.О. 1.6 ТПП	24									24		
ПМ 01 Р.О. 1.6 Производственное обучение	24									24		
ПМ 01 Р.О. 1.6 Производственная практика	48									48		
ПМ 01 Р.О. 1.7 ТПП	36									36		
ПМ 01 Р.О. 1.7 Производственное обучение	24									24		
ПМ 01 Р.О. 1.7 Производственная практика	36									36		
<b>Всего:</b>	768									768		
<b>Итого на обучение по дисциплине/модулю</b>										<b>768</b>		

**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	Производственное обучение / профессиональная практика			
	<b>РО 1.1</b> Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности									
	<b>Р.О 1.1 Физиология питания</b>		<b>12</b>							
1-2		Санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов		4				Основные пищевые продукты	Записать основные пищевые продукты	Урок сообщение новых знаний
3-4		Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов		4				Основные санитарные требования	Знает основные санитарные требования	Комбинированный урок
5-6		Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе первичной обработки сырья		4				Санитарно гигиенические условия труда стр 62	Записать основные положения санитарно гигиенических условий труда	Комбинированный урок
	<b>Р.О 1.1 Охрана труда</b>		<b>12</b>							
7-8		Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.		12				Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности и труда.	Записать основные законодательные акты	Комбинированный урок



	понятиями, характеризующими производственные циклы, осуществляющиеся на предприятиях питания.									производственными циклами.	
19-20	Характеризует основные группы продуктов 22питания, используемые для приготовления кулинарных блюд.	Основные группы продуктов питания	2						Характеризует основные группы продуктов 22питания	Характеризует основные группы продуктов 22питания	Комбинированный урок
21-22	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров с учетом приготовления различных видов кулинарной продукции	Виды кулинарной продукции	2						Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров	Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе приемки продовольственных товаров	Комбинированный урок
23-24	Характеризует биологические, химические и физические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке	Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке	2						Описать биологические и химические изменения	Характеризует биологические, химические и физические изменения	Комбинированный урок
25-26	Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав овощей. Раскрывает порядок первичной обработки овощей. Различает виды	Обработка овощей. Формы нарезки овощей	2						Раскрывает порядок первичной обработки овощей. Различает виды простой и сложной	Классифицирует овощи по видам, оценивает пищевую ценность и химический состав	Комбинированный урок

	простой и сложной нарезки овощей.							нарезки овощей.	овощей	
27-28	Определяет порядок обработки солёно-квашенных и мороженых и сушеных овощей	Порядок обработки солёно-квашенных и мороженых и сушеных овощей	2					Описать порядок обработки овощей	Определяет порядок обработки солёно-квашенных	Комбинированный урок
29-30	Классифицирует полуфабрикаты из овощей в зависимости от вида. Раскрывает порядок первичной обработки грибов	Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов	2					Классифицирует полуфабрикаты из овощей в зависимости от вида	Раскрывает порядок первичной обработки грибов	Комбинированный урок
31-32	Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.	Лабораторная работа «Первичная обработка овощей»	2					Описать первичную кулинарную обработку овощей	Выполнять первичную кулинарную обработку овощей	Комбинированный урок
33-34	Выполнять различные виды нарезки овощей	Лабораторная работа «Формы нарезки овощей»	2					описать различные виды нарезки овощей	Выполнять различные виды нарезки овощей	Комбинированный урок
35-36	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей, качественную оценку и способ подачи	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей	2					Описать рецептуру, технологию приготовления блюда и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей, качественную оценку	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей, качественную оценку	Комбинированный урок
37-38	Готовит блюда и гарниры из отварных и жареных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые	Лабораторная работа «Приготовление блюд из отварных и жареных овощей»	2					Описать блюда и гарниры из отварных и жареных овощей.	Готовит блюда и гарниры из отварных и жареных овощей, качественную оценку	Комбинированный урок



39-40	аппараты соблюдения технике безопасности.  Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей, качественную оценку и способ подачи	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2				Описать рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей, качественную оценку и способ подачи	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей, качественную оценку и способ подачи	Комбинированный урок
41-42	Готовит блюда и гарниры из тушеных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдения технике безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление блюд из тушеных овощей»				2	Описать рецептуру	Готовит блюда и гарниры из тушеных овощей.	Комбинированный урок
43-44	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из запеченных и фаршированных овощей, качественную оценку и способ подачи	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей	2				Описать рецептуру	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд	Комбинированный урок
45-46	Готовит блюда из запеченных овощей. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдения технике безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление блюд из запеченных овощей»				2	Описать технику безопасности	Готовит блюда из запеченных овощей.	Комбинированный урок
47-48	Характеризует рецептуру, технологию приготовления яично-масляных соусов, качественную оценку и способ подачи	Яично-масляные соусы	2				Описать рецептуру, технологию приготовления яично-масляных соусов,	Характеризует рецептуру, технологию приготовления яично-масляных соусов.	Комбинированный урок

49-50	Характеризует рецептуру, технологию приготовления соусов на растительном масле и уксусе, качественную оценку и способ подачи	Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Соусы сладкие	2					Уметь готовить соусы и знать технологический процесс	Комбинированный урок
<b>РО 1.2 Производственное обучение</b>									
51-52	Выполнения первичной кулинарной обработки рыбы. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав рыбы, рациональные методы обработки овощей. При изучении модуля обучающиеся должны: уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывать 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	Обработка овощей. Формы нарезки овощей	6					Знать формы нарезки овощей	Комбинированный урок
53-54	Уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывать 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	Приготовление полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов	6					Знать формы нарезки овощей	Комбинированный урок
55-56	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	6					Знает весь технологический процесс	Комбинированный урок

57-58	<p>гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей, качественную оценку и способ подачи</p> <p>Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из запеченных и фаршированных овощей, качественную оценку и способ подачи</p>	Блюда и гарниры из жареных овощей	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей						6	<p>процесс выпекания хлеба</p> <p>Описать весь технологический процесс приготовления выпекания диетического хлеба</p>	процесс приготовления хлебного формового	Комбинированный урок
<b>Р.О.1.2 Производственное обучение</b>												
59-60	<p>Выполнения первичной кулинарной обработки овощей. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав рыбы,</p>	Обработка овощей. Формы нарезки овощей							6	<p>Описать технологический процесс выпекания хлеба</p>	Знает весь технологический процесс приготовления хлебного формового	Комбинированный урок
61-62	<p>рациональные методы обработки овощей. При изучении модуля обучающиеся должны уметь 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</p>	Приготовление полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов							6	<p>Описать весь технологический процесс приготовления выпекания диетического хлеба</p>	Знает весь технологический процесс приготовления диетического хлеба	Комбинированный урок

	отходов и выхода полуфабрикатов																		Комбинированный урок
63-64	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей, качественную оценку и способ подачи	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей									12	Описать технологический процесс выпекания хлеба	Знает весь технологический процесс приготовления хлеба формового						Комбинированный урок
65-66	Характеризует рецептуру, технологию приготовления блюд из запеченных и фаршированных овощей, качественную оценку и способ подачи	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей									12	Описать весь технологический процесс приготовления выпекания диетического хлеба	Знает весь технологический процесс приготовления диетического хлеба						Комбинированный урок
	<b>Р.О 1.3 . Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.</b>																		
	<b>Р.О 1.3 Оборудование</b>										12								
67-68	Раскрывает устройство, принцип работы электромясорубок	Мясорубки						4				Описать основное устройство мясорубки	Знает основное устройство мясорубки						Комбинированный урок
69-70	Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности	Лабораторная работа «Правила ТБ при работе с электромясорубками»							4			Описать основное устройство мясорубки	Знает основное устройство мясорубки						Комбинированный урок
71-72	Раскрывает устройство, принцип работы рыбоочистительных машин	Рыбоочистительные машины							4			Описать основное устройство рыбоочистительных машин	Знает основное устройство рыбоочистительных машин						Комбинированный урок

Р.О.1.3. Технология приготовления пищи.		24								
73-74	Оценивает пищевую ценность рыбы, химический состав, показатели доброкачественности.	Химический состав рыбы	2					Описать химический состав рыбы	Знает химический состав рыбы	Комбинированный урок
75-76	Классифицирует рыбу по видам	Виды рыб.	2					Описать классификацию рыб	Знает классификацию рыб	Комбинированный урок
77-78	Различает способы обработки различных видов рыбы	Обработка рыбы	2					Описать обработку рыб	Знает обработку рыбы	Комбинированный урок
79-80	Размораживает и потрошит рыбу различных видов, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	Лабораторная работа «Обработка рыбы»	2					Описать обработку рыб	Знает обработку рыбы	Комбинированный урок
81-82	Перечисляет ассортимент полуфабрикатов из рыбы	Полуфабрикаты из рыбы	2					Описать обработку полуфабрикатов из рыбы	Знает обработку полуфабрикатов из рыбы	Комбинированный урок
83-84	Нарезает непластованные куски рыбы; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей, без костей; филе без кожи и костей	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	2					Описать обработку полуфабрикатов из рыбы	Знает обработку полуфабрикатов из рыбы	Комбинированный урок
85-86	Рассказывает о технологии приготовления котлетной массы из рыбы, соблюдая санитарно-гигиенические требования	Приготовление котлетной массы из рыбы	2					Описать технологию приготовления котлетной массы	Знает технологию приготовления котлетной массы	Комбинированный урок
87-88	Приготавливает кнельную массу из рыбы, соблюдая санитарно -	Приготовление кнельной массы из рыбы	2					Описать технологию приготовления	Знает технологию	Комбинированный урок

гигиенические требования	Лабораторная работа «Приготовление кнельной массы»	2							приготовления кнельной массы	Комбинированный урок
89-90	Приготавливает полуфабрикаты из рыбной кнельной массы								Знает технологию приготовления кнельной массы	Комбинированный урок
91-92	Различает способы обработки нерыбных продуктов моря		2						Знает технологию обработки нерыбных продуктов моря	Комбинированный урок
93-94	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.		2						Знает технологию приготовления соусов	Комбинированный урок
95-96	Характеризует рецептуру, технологию приготовления грибных, молочных и сметанных соусов, качественную оценку и способ подачи		2						Знает технологию приготовления соусов	Комбинированный урок
<b>Р.О 1.3 производственное обучение</b>										
<b>36</b>										
97-98	Различает способы обработки видов рыбы								Различает способы обработки различных видов рыбы	Комбинированный урок
99-100	Различает способы обработки различных								Различает способы	Комбинированный урок