

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области



Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля: ШМ 02 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания

Мамандығы/ Специальность

10130301 Организация питания

10130301 Тамақтану, даярды ұйымдастыру

(қолы және аяқуы қол и шимекпен)

Біліктілігі/ Квалификация

3W10130302 Повар

3W10130302 Аспаз

(қолы және аяқуы қол и шимекпен)

Оқу түрі/

күндізгі

базасында

пегігі орта білім беру

Форма обучения

денеуа

на базе

основного среднего образования

Жалпы сағат саны

240

кредиттер

10

Общее количество часов

240

кредитов

10

Әзірлеуші/ Разработчик

Г. Тасмағамбетова

Н. Рахматуллина

Қолы/ Подпись

Г. Тасмағамбетова

Пояснительная записка

Описание модуля	Изучение данного модуля направлено на изучение характеристик лечебного и диетического питания, особенности питания детей и школьников.
Формируемые компетенции	Обучающийся должен освоить параметры разнообразных способов тепловой обработки различных продуктов для приготовления блюд лечебного и школьного питания. Эксплуатировать механическое и тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.
Пререквизиты	Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить пищевую ценность и качество пищевых продуктов и подготовить их к производству. Организовать рабочее место. Подготавливать инвентарь и оборудование. Пользоваться технологическими картами. Освоить знания санитарных требований при первичной и тепловой обработке пищевых продуктов, правила техники безопасности во время работы с механическим и тепловым оборудованием.
Постреквизиты	Технология приготовления пищи, основы лечебного и диетического питания, школьного питания
Необходимые средства обучения, оборудование	Мультимедийное оборудование, дидактический материал, машины для обработки овощей, машины для обработки мяса и рыбы, разделочные столы, производственный инвентарь, электрические плиты, электрофритюрница, электродуховки, пароварочные шкафы, холодильное оборудование, электрокипятники, весоизмерительное оборудование
Контактная информация преподавателя (ей):	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168
	e-mail: Gazizaxasen@mail.ru
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639
	e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru

Распределение часов по семестрам

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
ПМ 02 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	240						240
Итого на обучение по модулю	240						240

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	Производ. обучение/ профессиональная практика			
РО 2.1	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	1.применять современные технологии и методологию в приготовлении блюд и кулинарных изделий для лечебного питания 2. изготавливать блюда в соответствии лечебных диет	120	12	12		96			
		ТПП Диетология и современные принципы построения диетического питания. Основные способы тепловой обработки продуктов для лечебного питания	24 2	12 2	12					комбинированный
		Основные механизмы действия диет. Роль диетологии в комплексе терапевтических мероприятий	2	2						урок изучения новой темы
		Характеристика диет. Показания к назначению диет. Назначение диет.	2	2						комбинированный
		Лечебно – профилактическое питание. Цель и задача лечебно – профилактического питания. Пищевая ценность и калорийность рационов лечебно – профилактического питания.	2	2						урок новых знаний
		Состав и назначение	2	2						комбинированный

		рационов. Характеристика рациона питания.							ный
		Ассортимент холодных диетических блюд из овощей. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2				выполнение новых трудовых операций и приемов
		Ассортимент холодных диетических блюд из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2				выполнение трудовых операций и приемов
		Ассортимент холодных диетических блюд из мяса. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2				выполнение трудовых операций и приемов
		Супы молочные, супы – пюре, супы – кремы, заправочные супы, прозрачные супы, холодные супы. Технология приготовления супов для диетического питания, качественная оценка.	2		2				выполнение трудовых операций и приемов
		Ассортимент горячих блюд из картофеля и овощей. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2				выполнение трудовых операций и приемов
		Ассортимент горячих диетических блюд из круп и макаронных изделий. Технология приготовления супов для диетического питания, качественная	2		2				выполнение трудовых операций и приемов

		оценка.							
		Ассортимент горячих диетических блюд из яиц и творога. Технология приготовления супов для диетического питания, качественная оценка.	2	2					комбинированный
		П/О Технология приготовления салата из отварной свеклы с яблоками, икры свекольной, салата морковного с зеленым горошком, салата из отварных овощей, способы подачи и качественная оценка	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления супа молочного, супа – пюре из овощей, овощного супа, бульона с омлетом	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления картофеля, запеченного с сыром, котлет картофельных со сметаной, котлет морковных, капусты тушеной	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления рыбы отварной в сметанном соусе, рыбы, запеченной под молочным соусом, рыбы, тушеной с овощами	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления тефтелей мясных с рисом, котлет паровых, голубцов с отварным мясом и рисом	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления пудинга из творога, сырников с морковью,	6			6			выполнение комплексных работ

		вареников ленивых отварных								
		Технология приготовления котлет манных, рисовой запеканки с изюмом, пудинга кукурузного с творогом	6				6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления лапшевника с творогом, макаронной запеканки, макарон, запеченных с яйцом	6				6			выполнение комплексных работ
		П/П Приготовление холодных диетических блюд из овощей	6				6			профессиональная практика
		Приготовление первых горячих блюд для диетического питания	6				6			
		Приготовление блюд из овощей для диеты №8	6				6			профессиональная практика
		Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов для диеты №6	6				6			профессиональная практика
		Приготовление блюд из мяса для диеты №9	6				6			профессиональная практика
		Приготовление блюд из творога для диеты №7	6				6			профессиональная практика
		Приготовление блюд из круп для диеты №1	6				6			профессиональная практика
		Приготовление блюд из макаронных изделий для диеты №3	6				6			профессиональная практика
РО 2.2		Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания	1.соблюдать технологический процесс приготовления блюд для школьников 2.составлять рациональное меню для школьного питания	120	12	12		96		
		ТПП	24	12	12					
		Понятие о сбалансированном	2	2						комбинирован

	питании.							ный
	Рекомендации по составлению суточного рациона питания. Расчет себестоимости готовых блюд из каш и макаронных изделий	4		4				урок изучения новой темы
	Особенности питания детей и подростков. Школьное питание	4	2	2				комбинированный
	Набор продуктов питания для детей различного возраста	2	2					комбинированный
	Расчет себестоимости готовых блюд из яиц, творога	4		4				выполнение комплексных работ
	Физиологические основы составления пищевых рационов. Основы рационального питания, принципы питания и режимы	2	2					комбинированный
	Расчет себестоимости готовых мучных кулинарных блюд и изделий	4	2	2				урок повторения
	Порядок составления плана – меню на ПОП	2	2					комбинированный
	П/О Холодные блюда для школьного питания	48 6				6		выполнение комплексных работ
	Супы для школьного питания	6				6		выполнение комплексных работ
	Вторые горячие блюда из овощей для школьного питания	6				6		выполнение комплексных работ
	Вторые горячие блюда из рыбы для школьного	6				6		выполнение комплексных

	питания							работ
	Вторые горячие блюда из мяса для школьного питания	6				6		выполнение комплексных работ
	Блюда из творога и яиц для школьного питания	6				6		выполнение комплексных работ
	Сладкие блюда, горячие и холодные напитки	6				6		выполнение комплексных работ
	Кулинарные изделия из теста	6				6		выполнение комплексных работ
	Итого	48				48		
	Приготовление холодных блюд для школьного питания	12				12		производственная практика
	Приготовление первых горячих блюд	12				12		производственная практика
	Приготовление вторых горячих блюд	12				12		производственная практика
	Приготовление кулинарных блюд и изделий из теста	12				12		производственная практика