

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
Н.Г.ойко
2022г.

Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля ПМ 03 Приготовление блюд национальных кухонь мира

Мамандығы/ Специальность

10130301 Организация питания

10130301 Тамақ қандырулы ұйымдастыру

(бөлім және ишуге тек енгізіледі)

Біліктілігі/ Квалификация

3W10130302 Повар

3W10130301 Аспаз

(қосымша ақпарат көзіне шолу)

Оқу түрі/
Форма обучения

күнделік
шешенді

базасында
на базе

кеңесі арқылы білім беру
основного среднего образования

Жалпы сағат саны

288

12

Общее количество часов

288

кредиттер

12

кредитов

12

Әзірлеуші/ Разработчик

Г. Тасмағамбетова

И. Рыхматуллина

Г.Тасмағамбетова

Қолы/ Подпись

Пояснительная записка

Описание модуля	Изучение данного модуля направлено на изучение специфических особенностей национальных кухонь мира, формирования у обучающихся знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии народов мира.
Формируемые компетенции	Выполнять первичную кулинарную обработку различных видов сырья, выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов. Эксплуатировать механическое и тепловое оборудование, соблюдая технику безопасности.
Пререквизиты	Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить краткую характеристику основных продуктов, используемых для приготовления национальных блюд, 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	После изучения данного модуля обучающийся может выполнять первичную обработку пищевых продуктов. Выполнять тепловую кулинарную обработку продуктов с использованием различных способов. Составлять технологические карты. Определять показатели качества кулинарных блюд.
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, электрические котлы, электрокипятиники, весоизмерительное оборудование, холодильное 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 03 Приготовление блюд национальных кухонь мира	264						264
Промежуточная аттестация	12						12
Итоговая аттестация	12						12
Итого на обучение по модулю	288						288 ⁴

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 3.1	Готовить блюда азиатской кухни.	1.Понимать и применять характер и типы ингредиентов, используемых в кулинарии для приготовления блюд азиатской кухни 2.Демонстрировать понимание того, что индустрия гостеприимства и общественного питания является ориентированной на обслуживание клиентов 3. Изготавливать блюда, используя рецепты азиатской кухни 4. Применять правильный метод приготовления для каждого ингредиента и каждого блюда	96	20	4		72			
		Основные и вспомогательные виды сырья, входящие в рецептуру блюд азиатской кухни	12	12						
		Профессиональные термины по способам тепловой обработки пищевых продуктов	4	4						комбинированный
		Кулинарная характеристика блюд азиатской кухни	4	4						урок усвоения новых знаний
			4	4						урок усвоения новых знаний

		Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, овощей. Фунчоза с курицей и овощами Салаты из рисовой лапши с креветками. Роллы, жареные овощи по – азиатски, маринованный имбирь, закуски из маринованных корнеплодов	12	8	4						комбинированный
		Технология приготовления первых горячих блюд азиатской кухни, особенности их приготовления, ассортимент, новые рецептуры, способы подачи и качественная оценка Том-кха-гай, лапша рамен, том ям – кунг, том –ям, есенабэ – сиру, унаги –янагава, мисосиру. Супы из бобовых, лапши, овощей.	2	2							урок усвоения новых знаний
		Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса, овощей, мяса птицы, рыбы, морепродуктов, азиатской кухни. Пикантная свинина с лапшой соба, рис с ананасом и сладким перцем, куриные грудки с медом и кунжутом, лапша с креветками и овощами, рыба по – вьетнамски,	2		2						выполнение трудовых операций и приемов
		Технология приготовления напитков азиатской кухни. Тонизирующие, травяные, молочные напитки с	2	2							урок усвоения новых знаний

	различными добавками. Их роль в питании человека								
	Технология приготовления кондитерских изделий из рисовой и маисовой муки. Панкейки из рисовой муки, шоколадное печенье из муки амаранта с коричневым сахаром, чизкейк, моти, кофейная булочка – роти - бой	2	2						комбинированный
	Технология приготовления десертов азиатской кухни. Шакер бура из песочного теста, казинаки из кунжута, яблоки по – китайски в карамели, пудинги из тапиоки, дайфуку с начинкой из дуриана	2		2					выполнение трудовых операций и приемов
	<i>n/o</i> Технология приготовления салата из рисовой лапши «Фунчоза с курицей и овощами», жареные огурцы по – японски, тайский салат из морепродуктов, салат «Чафан»	36				36			
		12				12			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления супа «Лапша - рамен с утиной грудкой», супа –пюре из чечевицы	12				12			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления куриных грудок с овощами в пикантном соусе, говядины с базиликом, азиатские рулетики из мяса птицы	12				12			выполнение комплексных работ
	<i>n/n</i> Приготовление холодных	36				36			

7

		блюды и закуски азиатской кухни	12				12			профессиональная практика
		Приготовление первых горячих блюд азиатской кухни	6				6			профессиональная практика
		Приготовление вторых горячих блюд из мяса, рыбы и морепродуктов	6				6			профессиональная практика
		Приготовление напитков азиатской кухни	6				6			профессиональная практика
		Приготовление теста для мучных и кондитерских изделий азиатской кухни	6				6			профессиональная практика
РО 3.2	Готовить блюда паназиатской кухни.	1. Объединять и применять различные методы в приготовлении блюд паназиатской кухни 2. Понимать влияние культуры, религии и традиции на приготовление пищи 3. Применять правильный метод приготовления для каждого ингредиента и каждого блюда	4/96	24			72			
		Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, овощей. Удон с морепродуктами и овощами в соусе терияки, салат с курицей в тайском стиле, пад тай по – сингапурски, якисоба с языком, рыба в соусе терияки с имбирем.	8	8						комбинированный
			2	2						

		Технология приготовления первых горячих блюд паназиатской кухни, особенности их приготовления, ассортимент, новые рецептуры, способы подачи и качественная оценка. Паназиатский суп с красной и белой фасолью, суп Том Ка Кунг, корейский суп «Кимчи», суп «Фо-Бо»	2	2						урок повторения
		Технология приготовления десертов паназиатской кухни Бананы в карамели с жареным мороженым, ананас в апельсиновой карамели, чиа пудинг с малиной,	2	2						урок усвоения новых знаний
		Мучные кондитерские изделия и сладости паназиатской кухни. Темпура из яблок с кунжутными семечками в карамели, щербет из запеченного манго, оладьи из нутовой муки, желе из сока манго, банановый фадж, тропические фрукты с фисташками и кокосовым молоком	2	2						комбинированный
		Перечень основных продуктов для приготовления блюд и изделий паназиатской кухни	6	6						
		Основные и вспомогательные способы тепловой обработки пищевых продуктов для приготовления блюд паназиатской кухни	2	2						комбинированный
		Основные и вспомогательные способы тепловой обработки пищевых продуктов для приготовления блюд паназиатской кухни	2	2						урок изучения новой темы

	Виды инвентаря и приспособлений для изготовления горячих блюд паназиатской кухни	2	2						урок выполнения операций и приемов
	Культурная и кулинарная особенности паназиатской кухни	6	6						
		2	2						комбинированный
	Профессиональные термины повара для рекомендации при изготовлении блюд паназиатской кухни	2	2						комбинированный
	Составление плана – меню для готовых блюд на ПОП	2	2						урок повторения
	<i>n/o</i> Технология приготовления холодных блюд и закусок паназиатской кухни. Салат из курицы с овощами, салат – коктейль с креветками, салат картофельный с мясом, салат грибной с зеленым луком, салат из жареной спаржи, салат ассорти	24				24			
		6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления супов паназиатской кухни. Паназиатский говяжий суп с травами и лапшой, суп с лапшой удон и креветками, суп рисовый с лапшой и тофу, паназиатский суп с красной и белой фасолью	6				6			выполнение комплексных работ
	Технология приготовления вторых горячих блюд паназиатской кухни, способы подачи и качественная оценка готовых блюд. Курица с чесноком и соевым соусом,	6				6			выполнение комплексных работ

		жареный рис с соевым соусом и яйцами, мясо по – тайски, лапша с курицей и овощами							
		Сладкие блюда паназиатской кухни. Шоколадно – банановый брауни, ладу из сухофруктов, пахлава из слоеного теста, карамелизированные яблоки	6			6			выполнение комплексных работ
		<i>n/n</i> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и овощей паназиатской кухни	48			48			
			12			12			профессиональная практика
		Приготовление супов с лапшой с креветками, с овощами	12			12			профессиональная практика
		Приготовление вторых горячих блюд из рыбы, мяса и овощей с использованием различных соусов	12			12			профессиональная практика
		Приготовление кондитерских изделий и сладостей паназиатской кухни	12			12			профессиональная практика
РО 3.3	Готовить блюда европейской кухни.	1. Применять весь спектр методов кулинарии 2. Правильно вести учет времени приготовления 3. Сочетать гармонию продуктов, методы приготовления 4. Объединять ингредиенты для достижения требуемого результата	72	12		60			
		Технология приготовления закусок из овощей, сыра, рыбы, мяса. Тарталетки с рийетом на творожном сыре из рыбы,	6	6					

	ветчина из говядины, спиральки из копченой семги, пряные маринованные помидоры с чесноком и горчицей	2	2						урок изучения новой темы
	Технология приготовления вторых блюд европейской кухни. Куриные грудки гриль с луком-пореем конфи и песто из сезонных трав, чикен кордон блю, севиче из креветок с сулугуни, пате из кролика, говяжья вырезка с белыми грибами	2	2						комбинированный
	Технология приготовления напитков европейской кухни Смужи с яблоками, мандарином и сухофруктами, морковный смузи с апельсином	2	2						урок повторения
	Использование пряных трав и экзотических пряностей для изготовления блюд европейской кухни	6	6						
		2	2						комбинированный
	Соусы и маринады для изготовления блюд европейской кухни	2	2						урок изучения новой темы
	Профессиональные термины по приготовлению блюд европейской кухни	2	2						урок изучения новой темы
	n/o Технология приготовления холодных, горячих закусок, мясных салатов, рыбных салатов, овощных салатов	24				24			
		6				6			выполнение комплексных работ

		Технология приготовления мясных, рыбных овощных супов	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей	6			6			выполнение комплексных работ
		Технология приготовления несладкой, сладкой выпечки, десертов и тортов	6			6			выполнение комплексных работ
		п/п Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы	36			36			
			6			6			профессиональная практика
		Приготовление супов – пюре из бобовых, грибов, сырного супа – крема, овощных бульонов	6			6			профессиональная практика
		Приготовление вторых горячих блюд из овощей и мяса	6			6			профессиональная практика
		Приготовление вторых горячих блюд из рыбы.	6			6			профессиональная практика
		Приготовление сладкой и несладкой выпечки европейской кухни	6			6			профессиональная практика
		Приготовление безалкогольных фруктовых напитков	6			6			профессиональная практика