

Ақмола облысы білім басқармасының
жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны
Государственное коммунальное казенное предприятие
«Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

БЕКІТЕМІН /УТВЕРЖДАЮ

Басшының орынбасары
Заместитель руководителя
Н.Ц. Гойко

Т.А.Ә. (егер бар болса) Ф.И.О. (при его наличии)

« 31 » 2023г.

Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по дисциплине

КМ 02 Емдік және мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді
сақтау

ПМ 02 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд
лечебного и школьного питания

(Пән немесе модуль атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандығы/ Специальность 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
Организация питания
(коды және атауы/ код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация 3W10130302 Повар
3W10130302 Аспаз
(коды және атауы/ код и наименование)

Оқу түрі/ күндізгі базасында негізгі орта білім беру
Форма обучения дневная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны 240 кредиттер 10
Общее количество часов 240 кредитов 10

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмагамбетова Газиза Кубековна
Рахматуллина Наиля Набирахметовна
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса)/ подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Пояснительная записка

Описание модуля	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания» разработана с учётом профессионального стандарта «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 224 от 06.12.2022г. и Профессионального стандарта «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195 и Профессионального стандарта WorldSkills «Поварское дело» WSC2017_CCWS34, «Кондитерское дело» WSC2017_CCWS32.</p> <p>Изучение данного модуля направлено на изучение характеристик лечебного и диетического питания, особенности питания детей и школьников.</p> <p>Лечебное питание должно строиться с учетом физиологических потребностей организма. Поэтому всякая диета должна удовлетворять следующим требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none">-Варьировать по своей энергетической ценности в соответствии с энергозатратами организма.-Обеспечивать потребность организма в пищевых веществах с учетом их сбалансированности.-Вызывать оптимальное заполнение желудка, необходимое для достижения легкого чувства насыщения.-Удовлетворять вкусы человека в рамках, дозволенных диетой, с учетом переносимости пищи и разнообразия меню. <p>Так как однообразная пища быстро приедается, способствует снижению аппетита, а недостаточное возбуждение деятельности органов пищеварения ухудшает усвоение пищи.</p> <ul style="list-style-type: none">-Обеспечивать правильную кулинарную обработку пищи с сохранением высоких вкусовых качеств пищи и ценных свойств исходных пищевых продуктов.-Соблюдать принцип регулярного питания. <p>После изучения 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.</p> <p>Готовить полуфабрикаты для блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы супы блюда из рыбы, мяса, субпродуктов блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий в лечебном и диетическом питании;</p>
Формируемые компетенции	<p>Профессиональные компетенции: Выполнение инструкций по организации рабочего места. 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.</p> <p>Личностные компетенции: физическое и психологическое здоровье; выносливость; вкусовая чувствительность; тонкое обоняние; объемный глазомер; внимательность; аккуратность; организованность; ответственность; самоконтроль; обучаемость; умение работать в команде;</p>

	коммуникабельность.
Пререквизиты	Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биологии, физики, математики. Технология приготовления пищи, основы лечебного и диетического питания, школьного питания
Постреквизиты	Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин.
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, электрокипятильники, 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	Самостоятельная работа студента с педагогом	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные	Производ.обучение/ профессиональная практика			
РО 2.1	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания. (теория -24, п/о-48, п/п-48)	Критерии оценки 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	2	2						комбинированный
		Основные механизмы действия диет. Роль диетологии в комплексе терапевтических мероприятий	2	2						урок контроля, оценки и коррекции знаний
		Характеристика диет. Показания к назначению диет. Назначение диет.	2	2						комбинированный
		Лечебно – профилактическое питание. Цель и задача лечебно – профилактического питания. Пищевая ценность и калорийность	2	2						урок новых знаний

	рационов лечебно – профилактического питания.								
	Состав и назначение рационов. Характеристика рациона питания.	2	2						комбинированный
	Ассортимент холодных диетических блюд из овощей. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2					урок обобщения и систематизации знаний
	Ассортимент холодных диетических блюд из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2					урок закрепления знаний
	Ассортимент холодных диетических блюд из мяса. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2					урок комплексного применения знаний
	Супы молочные, супы – пюре, супы – кремы, заправочные супы, прозрачные супы, холодные супы. Технология приготовления супов для диетического питания, качественная оценка.	2		2					урок новых знаний
	Ассортимент горячих блюд из картофеля и овощей. Технология приготовления, способ подачи и качественная оценка.	2		2					урок закрепления знаний

	Ассортимент горячих диетических блюд из круп и макаронных изделий. Технология приготовления супов для диетического питания, качественная оценка.	2	2						урок комплексного применения знаний
	Ассортимент горячих диетических блюд из яиц и творога. Технология приготовления супов для диетического питания, качественная оценка.	2		2					урок новых знаний
	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	6				6			выполнение комплексных работ

	под молочным соусом, рыбы, тушенной с овощами								
	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, вареников ленивых отварных	6				6			выполнение комплексных работ
	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
	ПП 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 (теория -24, п/о-48, п/п-48)	Критерии оценки 1.соблюдать технологический процесс приготовления блюд для школьников 2.составлять рациональное меню для школьного питания	120	12	12		96			
		ТТТТ Понятие о сбалансированном питании.	2	2						урок комбинированный
		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	2	2					урок комплексного прим. знаний
		Физиологические основы составления пищевых рационов. Основы рационального питания, принципы питания и режимы	2	2						урок новых знаний
		Расчет себестоимости готовых мучных кулинарных блюд и изделий	4	2	2					урок закрепления знаний

	Порядок составления плана – меню на ПОП	2		2					урок комплексного применения знаний
	п/о Холодные блюда для школьного питания	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 питания	6				6			выполнение комплексных 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
	п/л 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
	ИТОГО	240	24	24		192			