

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)

БЕКІТЕМНІ УТВЕРЖАЮ

Басқынның орынбасары
Заместитель руководителя
И.И. Гойко

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

« 31 » 08 2023г.

Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по дисциплине

КМ 03 Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау
ПМ 03 Приготовление блюд национальных кухонь мира
(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 264 кредиттер 11
Общее количество часов 264 кредитов 11

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

Пояснительная записка

<p>Описание модуля</p>	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление блюд национальных кухонь мира» 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 соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте, подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд. Рецептуры и технологии приготовления блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд. Так же направлено на изучение специфических особенностей национальных кухонь мира, формирования у обучающихся знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии народов мира.</p> <p>После изучения данного модуля обучающийся: знает основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд. Составляет технологические карты. Определяет показатели качества блюд.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Профессиональные компетенции: Выполнение инструкций по организации рабочего места. Соблюдать технику безопасности, правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности. Правила приготовления блюд</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; коммуникабельность.</p>
<p>Пререквизиты</p>	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биология, физика, математика.</p>
<p>Постреквизиты</p>	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. Приготовление национальных супов, мясных, рыбных, овощных, сладких, холодных блюд, закусок.</p>

Необходимые средства обучения, оборудование	Комплект учебно-методической документации, комплект учебно-наглядных средств обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы, плакаты), инвентарь
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
Итого на обучение по модулю	264						264

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/профессиональная практика				
РО 3.1	Готовить блюда азиатской кухни. (спецтехнология 6, проф каз-12, п/о-36, п/п-36)	Критерии оценки 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				
		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, закуска из маринованных корнеплодов	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						комбинированный
		Технология приготовления кондитерских изделий из рисовой и маисовой муки.	2	2							урок усвоения

		Панкейки из рисовой муки, шоколадное печенье из муки амаранта с коричневым сахаром, чизкейк, моти, кофейная булочка – роти - бой							я новых знаний
		Профказ.яз Основные и вспомогательные виды сырья, входящие в рецептуру блюд азиатской кухни	4	4					комбинированный
		Профказ.яз Профессиональные термины по способам тепловой обработки пищевых продуктов	4	4					комбинированный
		Профказ.яз Кулинарная характеристика блюд азиатской кухни	4	4					комбинированный
		n/o Технология приготовления салата из рисовой лапши «Фунчоза с курицей и овощами», жареные огурцы по – японски, тайский салат из морепродуктов, салат «Чафан»	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
		n/n Приготовление холодных блюд и закусок 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	Критерии оценки 1.Объединять и применять	96	24			72		

<p>паназиатской кухни (спецтех 12, профказ-6, профангл-6, п/о-24, п/п-48)</p>	<p>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</p>									
	<p>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.</p>	4	4							урок усвоения новых знаний
	<p>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»</p>	2	2							урок обобщения и систематизации знаний
	<p>Технология приготовления десертов паназиатской кухни Бананы в карамели с жареным мороженым, ананас в апельсиновой карамели, чиа пудинг с малиной,</p>	2	2							урок контроля
	<p>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</p>	4	4							урок усвоения новых знаний
	<p>Профказ Перечень основных продуктов для приготовления блюд и изделий паназиатской кухни</p>	2	2							урок усвоения новых знаний
	<p>Профказ Основные и вспомогательные способы тепловой обработки пищевых продуктов для приготовления</p>	2	2							урок обобщения и систематизации

	блюды паназиатской кухни							тизации знаний
	Профказ Виды инвентаря и приспособлений для изготовления горячих блюд паназиатской кухни	2	2					урок контроля
	Проангл.яз Культурная и кулинарные особенности паназиатской кухни	2	2					урок контроля
	Проангл.яз Профессиональные термины повара для рекомендации при изготовлении блюд паназиатской кухни	2	2					урок усвоения новых знаний
	Проангл.яз Составление плана – меню для готовых блюд на ПОП	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
	<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	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, жареный рис с соевым соусом и яйцами, мясо по – тайски, лапша с курицей и овощами	6				6		выполнение комплексных работ
	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	12				12		профессиональная практика

		паназиатской кухни								тика
		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 (спецтех -6 профанглийский-6, п/о-24, п/п-36)	Критерии оценки 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, ветчина из говядины, спиральки из копченой семги, пряные маринованные помидоры с чесноком и горчицей	2	2						урок усвоения новых знаний
		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						урок обобщения и систематизации знаний
		Технология приготовления напитков европейской кухни Смузи с яблоками, мандарином и сухофруктами, морковный смузи с апельсином	2	2						урок контроля
		Профанг.яз Профессиональные термины по приготовлению блюд европейской кухни	2	2						урок контроля
		Профанг.яз Соусы и маринады для изготовления блюд европейской кухни	2	2						урок усвоения новых знаний

		Профанг.яз Использование пряных трав и экзотических пряностей для изготовления блюд европейской кухни	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
		n/o Технология приготовления холодных, горячих закусок, мясных салатов, рыбных салатов, овощных салатов	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	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
		ИТОГО	264	56	4		204			