

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

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

« 29 » 2024 г.

Модуль бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по модулю

06 КМ Тағамдар мен аспаздық өнімдерді әзірлеу
үшін шикізат пен өнімдерді дайындау
ПМ 6 Подготовка сырья и продуктов для изготовления
блюд и кулинарных изделий
(Пән немесе модуль атауы/наименование модуля или дисциплины)

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

Біліктілігі/ Квалификация 3W10130301 Кондитер-безендіруші/ Кондитер-оформитель
3W10130302 Аспаз/ Повар
(коды және атауы/ код и наименование)

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

Жалпысағат саны 96 кредиттер 4
Общее количество часов 96 кредитов 4

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмагамбетова Газиза Кубековна
Рахматуллина НаиляНабирахметовна
Клименко Наталья Валериевна
Рахметова Екатерина Сергеевна
(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 «Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий» 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., приложение №2к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195 и Профессионального стандарта WSC2017_CCWS34_Cooking</p> <p>Данный модуль направлен на изучение требований охраны труда; производственной санитарии; промышленной, пожарной и экологической безопасности в организациях питания; требований к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов при приготовлении блюд; устройство и правила эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и инструментов заготовочных цехов.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять подготовку сырья и продуктов для изготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p> <p>Выполнять требования к качеству, срокам и условиям хранения; изучать признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, кухонной посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Выполнять инструкции по организации рабочего места.</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, биологии, физике, математике.</p>
<p>Постреквизиты</p>	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. (ПМ 7)</p>
<p>Необходимые средства обучения, оборудование</p>	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Механическое и тепловое оборудование, разделочные столы, инвентарь.</p>
<p>Контактная информация преподавателя (ей):</p>	

ТасмагамбетоваГазизаКуб ековна	телефон: 87056272168
	e-mail: Gazizaxasen@mail.ru
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639
	e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru
Рахметова Екатерина Сергеевна	телефон: 87056369988
	e-mail: rahmetovaekaterina310@gmail.com
Клименко Наталья Валериевна	телефон: 8 775 710 49 26
	e-mail: klimenkon578@mail.com

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 6. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий	96					96	
Итого на обучение по модулю	96					96	

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	Прон.обуч./професпротика			
РО 6.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности при приготовлении и отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий. (ОТ 12, физио пит-12)	Соблюдает требования охраны труда, различает пищевые отравления, кишечные инфекции и их профилактику	24	18				6		
		Виды и характеристика вредных производственных факторов	2	2						усвоения новых знаний
		Воздействие температуры, плотности и скорости движения воздуха на организм человека	2	1				1		усвоения новых знаний
		Шум и вибрация	2	2						усвоения новых знаний
		Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда	2	1				1		усвоения новых знаний
		Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха	2	1				1		комбинированный
		Требования пожарной безопасности кустроустройств и содержанию предприятий питания	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Инфекционные болезни и закономерности их распространения	2	1				1		усвоения новых знаний
		Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Кишечные инфекции и их профилактика	2	2						комбинированный
	Классификация	2	2						комбинированный	

		пищевых отравлений							ый
		Гельминтозы и их профилактика	2	2					усвоения новых знаний
		Биогельминтозы, пути их передачи и профилактика	2	2					усвоения новых знаний
РО 6.2	Определять товароведную характеристику пищевых продуктов (товароведение-24)	Определяет качество пищевых продуктов, выявляет диагностику дефектов товаров и причин их возникновения	24	18				6	
		Качество пищевых продуктов	2	1				1	усвоения новых знаний
		Хранение пищевых продуктов	2	1				1	комбинированное
		Консервирование пищевых продуктов	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Естественная убыль пищевых продуктов	2	1				1	усвоения новых знаний
		Классификация пищевых продуктов	2	1				1	усвоения новых знаний
		Химический состав пищевая ценность свежих овощей и плодов	2	1				1	комбинированное
		Свежие плоды и ягоды	2	2					комбинированное
		Орехоплодные	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Свежие грибы	2	2					изучение нового материала
		Продукты переработки овощей, плодов, грибов	2	2					усвоения новых знаний
		Консервы овощные и плодово-ягодные	2	2					комбинированное
		Быстрозамороженные овощи, плоды	2	2					обобщения и систематизации знаний
РО 6.3	Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления блюд и кулинарных изделий (оборудование-24)	Учитывает устройство и правила эксплуатации технологического, теплового оборудования, производственного инвентаря и	24	18				6	

		инструментов заготовочных цехов.							
		Машины для очистки овощей	2	2					усвоения новых знаний
		Машины для сульфитации овощей	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Машины для нарезки сырых овощей	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Машины для нарезки вареных овощей	2	2					комбинированный
		Машина МПК-60 для приготовления картофельного пюре	2	1			1		комбинированный
		Мясорубки	2	1			1		усвоения новых знаний
		Фаршемешалка	2	1			1		усвоения новых знаний
		Машина для нарезки мяса	2	1			1		усвоения новых знаний
		Мясорыхлитель	2	2					усвоения новых знаний
		Костерезка	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Машина для формования котлет	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Рыбоочистительная машина	2	2					усвоения новых знаний
РО 6.4	Организовать рабочее место в соответствии с его назначением (организация-24)	Организует планирование работы производства предприятий общественного питания	24	18			6		
		Основные направления развития общественного питания	2	2					усвоения новых знаний
		Классификация предприятий общественного	2	2					усвоения новых знаний

	питания								
	Характеристика типов предприятий общественного питания	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Источники снабжения и поставщики предприятия общественного питания	2	2						усвоения новых знаний
	Организация снабжения. Формы и способы поставки продуктов.	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Приемка продовольственных товаров.	2	2						усвоения новых знаний
	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	2	1				1		усвоения новых знаний
	Организация работы складских помещений и требование к ним	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Хранение и отпуск продуктов	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Организация тарного хозяйства	2	1				1		усвоения новых знаний
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	2	2						усвоения новых знаний
	Производственная инфраструктура и ее характеристики	2	2						усвоения новых знаний
	Итого часов	96	72				24		