

Солтүстік Қазақстан кәсіптік-педагогикалық колледжі  
Северо-Казахстанский профессионально-педагогический колледж



Қолданбалы Педагогикалық Факультетінің Кәсіптік-педагогикалық бөлімі ж.



Бекітемін  
Директордың оқу және өндірістік жұмыс жөніндегі орынбасары

20 ж.

**Жұмыс оқу бағдарламасы**  
**Рабочая учебная программа**

**Тамақтану мәдениеті тәжірибесі**  
**Практика по культуре питания**

(наименование модуля или дисциплины)

Мамандық: 01111000 «Негізгі орта білім»  
Специальность: 01111000 «Основное среднее образование»

Біліктілігі: 0111143 - Көркем еңбек мұғалімі  
Квалификация: 0111143 - Учитель художественного труда

Оқыту нысаны: күндізгі негізгі орта білім беру негізінде  
Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 72 сағат/часов  
Общее количество часов:

Әзірлеуші: Мусина Г.К.  
Разработчик *Г.К. Мусина*

Циклдік әдістемелік комиссиясының отырысында қарастырылды/  
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета  
Протокол № 1 от "27" 08 20 27 г.  
Председатель *[Signature]*  
(подпись) Ф.И.О

## Пояснительная записка

Рабочая программа по дисциплине «Практика по культуре питания» составлена на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования РК (2018 г.) по специальности 01111000- «Основное среднее образование», квалификация: 0111143- Учитель художественного труда. Общее количество часов -72 часа.

Практика по культуре питания – это важнейшая составная часть учебно-воспитательного процесса и эффективная форма подготовки будущих учителей художественного труда к трудовой деятельности.

Профессиональная практика оказывает значительное влияние на формирование личности специалиста, способствует воспитанию культуры питания, сознательной трудовой дисциплины, чувства коллективизма, уважения к трудовым традициям предприятия, бережливости, приобретению опыта в сфере питания..

### Описание дисциплины.

Целью профессиональной практики является закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе обучения, привитие необходимых умений и навыков практической деятельности по специальности.

### Формируемая компетенция

Обучающиеся должны обладать следующими компетенциями: готовить блюда различными приемами тепловой обработки, рассчитывать калорийность блюда и составлять меню, применять знания безопасной работы на технологических машинах.

### Пререквизиты:

для успешного прохождения профессиональной практики студентам необходим набор знаний и навыков по культуре питания, основам экономики, психологии и этики.

**Постреквизиты:** прохождение профессиональной практик является основой для глубокого усвоения таких дисциплин как: методика домоводства, физиология питания.

**Необходимые средства обучения:** технологические карты, учебные видеофильмы, презентации

### Контактная информация преподавателя:

Ф.И.О. (при наличии)

Мусина Гаухар Кафаровна

тел.: 87471982510

e-mail: gaumus.@mail.ru

**Содержание рабочей учебной программы**

№	Содержание программы (разделы, темы/результаты обучения, критерии оценки)	Всего часов	В том числе		
			Теоре- тиче- ские	Лабора- торно- практи- ческие	Производ- ственное обучение/ профессио- нальная практика
1	<i>Тема 1. Установочная конференция.</i> Распределение на предприятия общественного питания. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.	6			6
2	<i>Тема 2. Приготовление мясных блюд казахской кухни</i> <b>Результаты обучения</b> Иметь представление об особенностях приготовления и подачи блюд с учетом национальных обычаев и традиций; оформления и подачи блюд. Излагать технологию приготовления казахской национальной кухни, правила подачи и сроки хранения. <b>Критерии оценки</b> Готовит мясные блюда казахской кухни.	6			6
3	<i>Тема 3. Приготовление холодных блюд и закусок</i> <b>Результаты обучения</b> Иметь понятие о значении холодных блюд и закусок в питании. Санитарно- гигиенических требованиях к приготовлению холодных блюд. Излагать технологию приготовления, отпуска бутербродов простых, сложных, закрытых, закусочных. <b>Критерии оценки</b> Готовит холодные блюда и закуски	6			6
4	<i>Тема 4. Приготовление сладких блюд</i> <b>Результаты обучения</b> Имеет понятие о технологическом процессе сладких блюд и напитков, компотов, железированных блюд. Излагать технологию приготовления сладких блюд, требования к качеству блюд, сроки реализации. <b>Критерии оценки</b> Готовит железированные блюда, горячие	6			6

	сладкие блюда ; соблюдает нормы выхода порций, украшает блюда под контролем наставника.				
5	<p><i>Тема 5. Приготовление холодных и горячих напитков</i></p> <p><b>Результаты обучения</b> Иметь представление о горячих и холодных напитках Излагать технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков</p> <p><b>Критерии оценки</b> Готовит горячие и холодные напитки</p>	6			6
6	<p><i>Тема 6. Приготовление изделий из теста</i></p> <p>Иметь представление о значении мучных изделий в питании, классификации мучных блюд. Владеть навыками приготовления различных видов теста.</p> <p><b>Критерии оценки</b> Готовит различные виды теста, производит разделку, формование и выпекание изделий из теста.</p>	6			6
7	<p><i>Тема 7. Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания</i></p> <p><b>Результаты обучения</b> Иметь представление о диетическом и лечебно-профилактическом питании, о назначении диет, принципах организации лечебного питания, особенностях обработки сырья и видах тепловой обработки.</p> <p><b>Критерии оценки</b> Готовит блюда диетического питания, владеет навыками составления рационов по диетам.</p>	6			6
8	<p><i>Тема 8. Приготовление супов, соусов</i></p> <p><b>Результаты обучения</b> Иметь представление о значении супов и соусов в питании, классификации супов и соусов.</p> <p><b>Критерии оценки</b> Владеет технологическим процессом варки бульонов для супов, пассирования овощей, варки и отпуска супов и соусов.</p>	6			6
9	<p><i>Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из овощей</i></p> <p><b>Результаты обучения</b> Имеет представление о блюдах из овощей, простых и сложных гарнирах.</p>	6			6

	<p>кулинарном использовании их.</p> <p><b>Критерии оценки</b>  Готовит и оформляет основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>				
10	<p><i>Тема 10. Приготовление гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</i></p> <p><b>Результаты обучения</b>  Иметь представление о блюдах и гарнирах из круп, бобовых и макаронных изделий, температуре подачи, сроках реализации и требованиях к качеству готовых блюд, правилах хранения.</p> <p><b>Критерии оценки</b>  Готовит блюда из круп, из бобовых и макаронных изделий.</p>	6			6
11	<p><i>Тема 11. Приготовление горячих блюд из рыбы</i></p> <p><b>Результаты обучения</b>  Излагать способы тепловой обработки продуктов, изменение свойств продуктов в процессе тепловой обработки; технологию приготовления блюд из рыбы, правила подачи и оформления, требования к качеству.</p> <p><b>Критерии оценки</b>  Готовит блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	6			6
12	<p><i>Тема 12. Приготовление горячих блюд из мяса и мясных субпродуктов</i></p> <p><b>Результаты обучения</b>  Иметь представление о механической обработке мяса, приготовления полуфабрикатов из разных видов мяса: котлетной и рубленой массах о значении мясных блюд в питании.</p> <p><b>Критерии оценки</b>  Готовит блюда из мяса и мясных продуктов</p>	6			6
	Итого:	72			72