**ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»**

**при управлении образовании Акмолинской области**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о.директораАТК,г. Есиль

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Гойко

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.

**Рабочая учебная программа по модулю**

**Наименование модуля**: **ПМ 01 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него**

**Мамандығы/ Специальность**  10130301 Организация питания

10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру

(коды және атауы/ код и наименование)

**Біліктілігі/ Квалификация**  3W10130301 Кондитер-оформитель

3W10130301 Кондитер-безендіруші

(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**  408 **кредиттер** 17

**Общее количество часов** 408 **кредитов** 17

**Әзірлеуші/ Разработчик**  Г. Тасмагамбетова

Н. Рахматуллина

**Қолы/ Подпись**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание модуля** | Изучение данного модуля направлено на изучение знаний, умений и навыков в приготовление дрожжевого теста и изделий из него |
| **Формируемые компетенции** | Подготовить сырье и замесить тесто. Разделать тесто и сформовать изделия. |
| **Пререквизиты** | Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить качество сырья и подготовить к производству. Организовать рабочее место. Подготавливать инвентарь и оборудование. Пользоваться технологическими картами. Освоить знания санитарных требований при замесе и разделки теста, правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием. |
| **Постреквизиты** | После изучения данного модуля обучающийся может замешивать тесто. Выполнять расстойку, обминку и разделку теста. Формовать изделия. Составлять технологические карты. Показатели качества изделий из дрожжевого теста |
| **Необходимые средства обучения, оборудование** | Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для замеса теста, тестораскаточная машина, расстоечные шкафы, пекарские шкафы, разделочные столы, инвентарь. |
| **Контактная информация преподавателя (ей):** | |
| Тасмагамбетова Газиза Кубековна | телефон: 87056272168 |
| е-mail: е-mail:[Gazizaxasen@mail.ru](mailto:Gazizaxasen@mail.ru) |
| Рахматуллина Наиля Набиахметовна | телефон: 87006488639 |
| е-mail:[nailya\_rakhmatullina68@mail.ru](mailto: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** |
| **3W1013030 « Кондитер-оформитель»** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»** | 408 | 162 | 102 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| **Итого на обучение по модулю** | **408** | **162** | **102** | **144** |  |  |  |

**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 1.1** | **Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности** | Анализировать инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности | **24** |  |  |  |  |  |  |  |
| Физиология питания  Физиологические основы составления пищевых рационов | **12** | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам |  | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов |  | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов |  | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| Санитарные требования к хранению, раздаче и приёму пищи |  | 2 |  |  |  |  |  | комбинированный |
| Личная гигиена работников общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| *ОТ и ТБ*  Цели и задачи охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии | **12** | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| Основные законодательные положения и организация охраны труда |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
|  |  | Организация и проведение инструктажей по охране труда и ТБ |  | 2 |  |  |  |  |  | комбинированный |
| Санитарные требование к вентиляции производственных помещений |  | 2 |  |  |  |  |  | комбинированный |
| Санитарные требование к освещению производственных помещений |  | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| Инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм, учитываяшум и вибрацию оборудования |  | 2 |  |  |  |  |  | изучение новой темы |
| **РО 1.2** | **Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста** | Проводить качественную оценку основного и вспомогательного сырья для приготовления теста, подготавливать сырье к использованию | **36** |  |  |  |  |  |  |  |
| Товароведение  Оценка качества муки | **36** | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Оценка качества сахара и подсластителей |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Оценка качества яиц и яйцепродуктов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Оценка качества молока и молочных продуктов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Оценка качества жиров |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
|  |  | Оценка качества разрыхлителей теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Оценка качества желирующих веществ |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Оценка качества вкусовых и ароматических веществ |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Регуляторы кислотности |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Оценка качества пищевых красителей |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Оценка качества усилителей вкуса и аромата |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Оценка качества орехов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Оценка качества продуктов какао |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Оценка качества фруктов |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Оценка качества фруктово – ягодных полуфабрикатов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
|  |  | Оценка качества овощей |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Оценка качества крупы |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Оценка качества мясо и мясных продуктов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| **РО 1.3** | **Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста** | Замешивать дрожжевое тесто на широкий и разнообразный ассортимент изделий, используя современное оборудование, обминать дрожжевое тесто, разделывать тесто по весу | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| ТМКИ  Классификация теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Сущность процессов, происходящих при замесе теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Замес теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Способы разрыхления теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Процессы, происходящие при замесе теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
|  |  | Разделка и формовка теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| п/о  Подготовить сырье и замешивать тесто | **24** |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Разделка дрожжевого безопарного теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Разделка дрожжевого опарного теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Разделка дрожжевого слоеного теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| **РО 1.4** | **Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста** | Использует инструменты и инвентарь при производстве пирогов, кулебяк, расстегаев и дополнительных продукции, изготавливает ассортимент фаршей и начинок | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| ТМКИ  Фарши и начинки из мяса |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Фарши и начинки из рыбы |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Фарши и начинки из овощей |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Фарши и начинки из фруктов и ягод |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Фарши и начинки из круп |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Фарши и начинки из молочных продуктов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| ПО Готовить фарши для дрожжевого теста | **12** |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Готовить сладкие начинки для дрожжевого теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| **РО 1.5** | **Формовать изделия из дрожжевого теста** | Формовать изделия с использованием различных техник, используя опыт различных народов, разделывать тесто перед формованием | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| ТМКИ  Формовка изделий из дрожжевого безопарного теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Формовка изделий из дрожжевого опарного теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Формовка изделий из дрожжевого слоеного теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Разделка дрожжевого теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Расстойка дрожжевого теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Выпечка изделий |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| *п/о* Формовать изделия из безопарного дрожжевого теста | **12** |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Формовать изделия из опарного дрожжевого теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| уч.оз.практика Формовать изделия из дрожжевого теста | **24** |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Формовать изделия из дрожжевого теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Формовать изделия из дрожжевого теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Формовать изделия из дрожжевого теста |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| **РО 1.6** | **Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке** | Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета, предоставлять выпечку, пироги и дополнительные продукции, чтобы максимально привлечь внимание и быть подходящим для случая, окружающей среды и стиля обслуживания | **48** |  |  |  |  |  |  |  |
| ТМКИ  Приготовление булочек из сдобного дрожжевого теста | **48** | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Пирожки печеные с различными фаршами |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Приготовление ватрушек |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Расстегаи |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
|  | Приготовление пирогов |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Приготовление кулебяки |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Приготовление рулетов из сдобного дрожжевого теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Ромовая баба |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Приготовление блинов |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Оладьи |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Кексы из сдобного дрожжевого теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Куличи |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Булочки из дрожжевого слоеного теста |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Круассаны из дрожжевого слоеного теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Бриошь |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Разновидности сдоб |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Крендели из сдобного дрожжевого теста |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Приготовление халы |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Приготовление тапа - нана |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| Жарка изделий во фритюре |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Приготовление пирожков жаренных с различными начинками |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Приготовление пончиков |  | 2 |  |  |  |  |  | урок повторения |
| Баурсаки и хворост |  | 2 |  |  |  |  |  | практическая работа |
| Изделия с отварными протертыми овощами |  | 2 |  |  |  |  |  | урок изучения новой темы |
| *п/о* Готовить полуфабрикаты мясных пирогов к выпечке | **24** |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
|  | Готовить полуфабрикаты пирожков с овощными начинками к выпечке |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Готовить полуфабрикаты пирожков со сладкими начинками к выпечке |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| Готовить полуфабрикаты ватрушек с творогом к выпечке |  |  |  |  | 6 |  |  | практическая работа |
| *у-о.п* Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке | **24** |  |  |  | 24 |  |  | учебно-ознакомительная практика |
| **РО 1.7** | **Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста** | *п/п*Выпекать п/ф и изделия из теста | **144** |  |  |  | 144 |  |  | производственная практика |
|  | **Итого часов** |  | **408** | **144** |  |  | **264** |  |  |  |