

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»  
при управлении образовании Акмолинской области



Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля: ПМ 01 Приготовление теста и изделий из него

Мамандыгы/ Специальность: 10130301 Организация питания  
10130301 Тамақтандыруда ұйымдастыру  
(қолданыстағы код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация: ЗW10130301 Кондитер-оформитель  
ЗW10130301 Кондитер-безпеңіруші  
(қолданыстағы код и наименование)

Оқу түрі/ форма обучения: күндізгі / дневная  
базада / на базе: пәтігі орта білім беру / основное среднего образования

Жалпы сағат саны / общее количество часов: 408 / 408  
Кредиттер / кредитов: 17 / 17

Әзірлеуші/ Разработчик: Г. Тасмағамбетова  
Н. Рахматуллина

Көзі/ Подпись: *[Signature]*

## Пояснительная записка

<b>Описание модуля</b>	Изучение данного модуля направлено на изучение знаний, умений и навыков в приготовление дрожжевого теста и изделий из него
<b>Формируемые компетенции</b>	Подготовить сырье и замесить тесто. Разделать тесто и сформовать изделия.
<b>Пререквизиты</b>	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.
<b>Постреквизиты</b>	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
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для замеса теста, тестораскаточная машина, расстоечные шкафы, пекарские шкафы, разделочные столы, инвентарь.
<b>Контактная информация преподавателя (ей):</b>	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168
	e-mail: e-mail: <a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a>
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639
	e-mail: <a href="mailto:nailya_rakhmatullina68@mail.ru">nailya_rakhmatullina68@mail.ru</a>

### 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
<b>3W1013030 « Кондитер-оформитель»</b>							
<b>ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»</b>	408	162	102	144	0	0	0
<b>Итого на обучение по модулю</b>	<b>408</b>	<b>162</b>	<b>102</b>	<b>144</b>			

## 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			
<b>РО</b> <b>1.1</b>	<b>Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности</b>	Анализировать инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	<b>24</b>							
		Физиология питания Физиологические основы составления пищевых рационов	<b>12</b>	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
		<i>ОТ и ТБ</i> Цели и задачи охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии	<b>12</b>	2						изучение новой темы
		Основные законодательные		2						урок

		положения и организация охраны труда							повторения
		Организация и проведение инструктажей по охране труда и ТБ		2					комбинированный
		Санитарные требования к вентиляции производственных помещений		2					комбинированный
		Санитарные требования к освещению производственных помещений		2					изучение новой темы
		Инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм, учитывая шум и вибрацию оборудования		2					изучение новой темы
<b>РО 1.2</b>	<b>Оценивать качество и вспомогательного сырья для приготовления теста</b>	Проводить качественную оценку основного и вспомогательного сырья для приготовления теста, подготавливать сырье к использованию	<b>36</b>						
		Товароведение Оценка качества муки	<b>36</b>	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			
		Оценка качества желирующих		2				урок	

		веществ							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
<b>РО</b> <b>1.3</b>	<b>Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста</b>	Замешивать дрожжевое тесто на широкий и разнообразный ассортимент изделий, используя современное оборудование, обминать дрожжевое тесто, разделять тесто по весу	<b>12</b>						
		ТМКИ		2					практическая

		Классификация теста							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	<b>24</b>				6		практическая работа
		Разделка дрожжевого безопарного теста					6		практическая работа
		Разделка дрожжевого опарного теста					6		практическая работа
		Разделка дрожжевого слоеного теста					6		практическая работа
<b>РО</b> <b>1.4</b>	<b>Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста</b>	Использует инструменты и инвентарь при производстве пирогов, кулебяк, расстегаев и дополнительных продукции, изготавливает ассортимент фаршей и начинок	<b>12</b>						
		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	<b>12</b>				6		практическая работа
		Готовить сладкие начинки для дрожжевого теста					6		практическая работа
<b>РО</b>	<b>1.5</b> <b>Формовать изделия из дрожжевого теста</b>	Формовать изделия с использованием различных техник, используя опыт различных народов, разделять тесто перед формованием	<b>12</b>						
		ТМКИ Формовка изделий из дрожжевого безопасного 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
		n/o Формовать изделия из безопасного дрожжевого теста	<b>12</b>				6		практическая работа





	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		2						урок

		с различными начинками							повторения
		Приготовление пончиков		2					урок повторения
		Баурсаки и хворост		2					практическая работа
		Изделия с отварными протертыми овощами		2					урок изучения новой темы
		<i>n/o</i> Готовить полуфабрикаты мясных пирогов к выпечке	<b>24</b>				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
		<i>y-o.n</i> Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	<b>24</b>				24		учебно- ознакомитель ная практика
<b>РО 1.7</b>	<b>Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста</b>	<i>n/n</i> Выпекать п/ф и изделия из теста	<b>144</b>				144		производствен ная практика
	<b>Итого часов</b>		<b>408</b>	<b>144</b>			<b>264</b>		