

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



Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля: ПМ 02 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

Маманды/ Специальность _____ 10130301 Организация питания
 _____ 10130301 Гамақтан-пырұды ұйымдастыру
 (келесі және әрінен кейінгі аталықтармен)

Біліктілігі/ Квалификация _____ 3W10130301 Кондитер-оформитель
 _____ 3W10130301 Кондитер-бездрожжеві
 (қолы және аяқтары қолданылмайтын)

Оқу түрі/ _____ күндізгі _____ бағасына _____ деңгейі орта білім беру
 Форма обучения _____ денная _____ на базе _____ основного среднего образования

Жалпы сағат саны _____ 480 _____ кредиттер _____ 20
 Общее количество часов _____ 480 _____ кредитов _____ 20

Әзірлеуші/ Разработчик _____ Г. Гасмагамбетова
 _____ П. Рахметуллина

Қолы/ Подпись _____ *Гасмагамбетова*

Пояснительная записка

Описание модуля	Изучение данного модуля направлено на изучение знаний, умений и навыков в приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
Формируемые компетенции	Подготовить сырье и замесить тесто. Разделить тесто и сформовать изделия.
Пререквизиты	Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить пищевую ценность сырья и подготавливать его к производству. Соблюдение температуры хранения сырья. Освоить организацию рабочего места. Подготавливать инвентарь и оборудование. Применять рецептуры различных видов теста. Знать санитарные требования при замесе и разделки различного вида теста. Знать принцип работы и правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием.
Постреквизиты	После изучения данного модуля обучающийся может замешивать все виды теста. Выполнять заваривание теста. Соблюдать процесс слоеобразования. Выполнять разделку теста. Формовать изделия. Составлять технологические карты. Уметь работать на современном оборудовании. Знать все показатели качества изделий из различного вида 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 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
3W1013030 « Кондитер-оформитель»							
ПМ 02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»	480	0	0	252	228	0	0
Итого на обучение по модулю	480			252	228		

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 обучение и/или практика			
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12
РО 2.1	Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы	1. Замешивать бисквитное тесто, использовать необходимое оборудование 2. Формовать изделия из бисквитного теста. 3. Приготавливать сироп для пропитки бисквита 4. Охлаждать сиропы до нужной температуры	3/72	30	6		36			
		<i>Оборудование</i> Просеиватели	12							Комбинированный
		Тестомесильная машина МТИ - 100	2	2						Комбинированный
		Тестомесильная машина ТММ – 1М	2	2						Урок усвоения новых знаний
		Тестомесильная машина МТМ -15	2	2						Урок усвоения новых знаний
		Машина кондитерская универсальная МКУ - 40	2	2						Урок усвоения новых знаний
		Лабораторно – практическое занятие «Правила эксплуатации тестомесильных машин»	2		2					Комбинированный
		<i>ТМКИ</i> Бисквит основной (с подогревом)	24							Комбинированный
		Бисквит буше	2	2						Комбинированный
		Виды брака бисквитного	2	2						Комбинированный

	полуфабриката								
	Масляный бисквит	2	2						Комбинированный
	Бисквит для рулетов	2	2						Комбинированный
	Бисквит для пирожных	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Бисквит для тортов	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Бисквит с наполнителями	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Сиропы для пропитывания	2	2						Комбинированный
	Сиропы для глазирования	2	2						Комбинированный
	Лабораторно – практическое занятие «Приготовление бисквитного рулета»	2		2					Комбинированный
	Лабораторно – практическое занятие «Приготовление бисквитного торта»	2		2					Комбинированный
	n/o Приготовление бисквитного полуфабриката для тортов и пирожных	36 6				6			Выполнение простых комплексных работ
	Приготовление сиропов для пропитывания	6				6			Выполнение трудовых приемов и операций
	Приготовление бисквитного полуфабриката для рулета	6				6			Выполнение простых комплексных работ
	Приготовление полуфабрикатов для пирожных различной формы	6				6			Выполнение простых комплексных работ
	Приготовление полуфабрикатов для тортов	6				6			Выполнение простых

		разной формы							комплексных работ
		Приготовление полуфабрикатов для тортов конусообразной формы	6				6		Выполнение простых комплексных работ
РО 2.2	Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него	.Замешивать слоеное тесто. 2.Приготавливать полный ассортимент кондитерских изделий из слоеного теста	3/72	18	6		48		Комбинированный
		<i>ТМКИ</i> Рецептуры слоеноготеста	24 2						Комбинированный
		Замес слоеного теста	2	2					Комбинированный
		Подготовка масла	2	2					Комбинированный
		Слообразование	2	2					Комбинированный
		Охлаждение слоеного теста	2	2					Комбинированный
		Разделка слоеного теста	2	2					Комбинированный
		Формование пирожков	2	2					Комбинированный
		Формование кулебяки	2	2					урок применения полученных правил на практике
		Формование пирогов	2	2					урок закрепления изученного
		Лабораторно – практическое занятие «Приготовление пирожков»	2		2				урок проверки и коррекции знаний и умений
		Лабораторно – практическое занятие «Приготовление пирогов»	2		2				урок проверки и коррекции знаний и умений
		Лабораторно – практическое занятие Приготовление самсы	2		2				урок проверки и коррекции знаний и умений
			<i>n/o</i> Приготовление слоеного полуфабриката	24 6				6	
	Разделять слоеное тесто и формовать кулебяку и курник.	6				6		Выполнение простых комплексных работ	
	Разделять слоеное тесто	6				6		Выполнение	

		и формировать «Языки слоеные» и «Ушки слоеные»							простых комплексных работ
		Разделять слоеное тесто и формировать пирожные «Трубочка с кремом», «Слойка с кремом».	6			6			Выполнение простых комплексных работ
		<i>n/n</i> Разделять слоеное тесто и формировать изделия из него	24						Выполнение сложных комплексных работ
			24			24			
РО 2.3	Разделять песочное тесто	1.Замешивать песочное тесто. 2.Производить широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений 3.Construct and finish a comprehensive range of gateauxПридумывать и заканчивать полный ассортимент пирогов, демонстрирующих чутье и новаторство. 4.Produce a comprehensive range of entremets effectivelyЭффективно создавать широкий спектр дополнительных продукций, включающих такие слои, как нахлебник, бисквит, крема, заварные кремы, ганаш, желе, муссы, фрукты и т. д.	2/48	18	6		24		урок закрепления изученного
		<i>ТМКИ</i> Рецептуры песочного теста	24						комбинированный
		Замес песочного теста	2	2					комбинированный
		Подготовка масла	2	2					комбинированный

		Замес теста	2	2					комбинированный
		Охлаждение песочного теста	2	2					комбинированный
		Разделка песочного теста	2	2					комбинированный
		Формование печенья	2	2					комбинированный
		Формование коржиков	2	2					комбинированный
		Формование пирогов	2	2					комбинированный
		Лабораторно – практическое занятие «Приготовление печенья»	2		2				урок закрепления изученного
		Лабораторно – практическое занятие «Приготовление коржиков»	2		2				урок закрепления изученного
		Лабораторно – практическое занятие «Приготовление пирога с повидлом»	2		2				урок закрепления изученного
		n/o Приготовление песочного полуфабриката и изготовление печенье «Листики», «Лимонное».	12				6		Выполнение трудовых приемов и операций
		Разделять песочное тесто на пирожные «Полоска с фруктовой начинкой»	6				6		Выполнение простых комплексных работ
		n/n Разделять песочное тесто на пирожные «Кольцо с орехами», «Корзиночка с кремом и фруктами»	12				6		Выполнение простых комплексных работ
		Разделять песочное тесто на торты «Абрикотин»	6				6		Выполнение сложных комплексных работ
РО 2.4	Разделять заварное тесто	1. Приготавливать заварное тесто 2. Разделять тесто на Эклеры, безопасно и гигиенично хранить все товары и приготовленные	2/48	18	6		24		комбинированный

	продукты								
	<i>ТМКИ</i> Рецептуры заварного теста	24 2	2						комбинированный
	Подготовка мучной заварки	2	2						комбинированный
	Соединение мучной заварки с продуктами.предусмотренные рецептурой	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Замес заварного теста	2	2						комбинированный
	Охлаждение заварного теста	2	2						комбинированный
	Разделка заварного теста	2	2						комбинированный
	Формование изделий из заварного теста	2	2						комбинированный
	Недостатки заварного теста при разделке	2	2						комбинированный
	Причины устранения при разделке	2	2						комбинированный
	Лабораторно – практическое занятие «Приготовление эклеров»	2		2					лабораторно-практический
	Лабораторно – практическое занятие «Приготовление трубочек с кремом»	2		2					урок обобщения и систематизации знаний
	Лабораторно – практическое занятие «Приготовление пирожных»	2		2					урок обобщения и систематизации знаний
	<i>n/o</i> Приготовление заварного полуфабриката «Трубочки»	12 6				6			Выполнение простых комплексных работ
	Приготовление заварного полуфабриката «Кольца с кремом»	6				6			урок применения знаний и умений Выполнение простых комплексных работ

		<i>n/n</i> Разделять заварное тесто на пирожное «Шу», «Константиновское», торт «Дамские пальчики»	12 12				12		Выполнение сложных комплексных работ
РО 2.5	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	1. Подготавливать полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. 2. Производить торты, пироги и дополнительные продукции до высокого качества по вкусу with appropriate combinations, texture, presentation and соответствующими комбинациями, текстурой, презентацией и украшением	5/120	30	18		72		Теоретический, лабораторно-практический
		<i>ТМКИ</i> Полуфабрикаты из сдобного дрожжевого теста	24 2						комбинированный
		Полуфабрикаты из дрожжевого слоеного теста	2	2					комбинированный
		Полуфабрикаты из бисквитного теста	2	2					комбинированный
		Полуфабрикаты из песочного теста	2	2					комбинированный
		Полуфабрикаты из слоеного теста	2	2					комбинированный
		Полуфабрикаты из заварного теста	2	2					комбинированный
		Полуфабрикаты из пряничного теста	2	2					Теоретический
		Лабораторно-практическое занятие «Формование коржиков»	2		2				лабораторно-практический
		Лабораторно-практическое занятие «Формование заварных»	2		2				лабораторно-практический

	Лабораторно-практическое занятие «Формование бисквитного рулета»	2		2					лабораторно-практический
	Лабораторно-практическое занятие «формование и пряников»	2		2					лабораторно-практический
	Лабораторно-практическое занятие «формование песочного печенья»	2		2					лабораторно-практический
	<i>Организация</i> Назначение и устройство кондитерского цеха	24							комбинированный
	Приборы и приспособления для выпечки	2	2						комбинированный
	Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	2	2						комбинированный
	Подготовка рабочего места	2	2						комбинированный
	Подготовка полуфабрикатов к работе	2	2						комбинированный
	Оформление изделий	2	2						комбинированный
	Упаковка кондитерских изделий	2	2						комбинированный
	Хранение кондитерских изделий	2	2						комбинированный
	Лабораторно-практическое занятие «Подготовка инвентаря к выпечке»	2		2					лабораторно-практический
	Лабораторно-практическое занятие «Уход за инвентарем»	2		2					лабораторно-практический
	Лабораторно-практическое занятие «Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха»	2		2					лабораторно-практический
	Лабораторно-практическое занятие «Подготовка	2		2					лабораторно-практический

	полуфабрикатов к выпечке»								
	<i>n/o</i> Приготовить полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста к выпечке	72 12				12			Выполнение простых комплексных работ. Урок применения знаний и умений
	Приготовить полуфабрикаты и изделия из песочного теста к выпечке	12				12			урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
	Приготовить полуфабрикаты и изделия из заварного теста к выпечке	6				6			урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
	Приготовить полуфабрикаты и изделия из пряничного теста к выпечке	6				6			урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
	Приготовить полуфабрикаты и изделия из слоеного теста к выпечке	12				12			урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
	Приготовить полуфабрикаты и изделия из вафельного теста к выпечке	6				6			урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
	Приготовить полуфабрикаты и изделия из воздушного теста к выпечке	12				12			урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
	Приготовить	6				6			урок применения

		полуфабрикаты кекса к выпечке							знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ
РО 2.6	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	1. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. 2. Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета Предоставлять торты, пироги и дополнительные продукции, чтобы максимально привлечь внимание и быть подходящим для случая, окружающей среды и стиля обслуживания							
		<i>n/n</i> Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	5/120				120		урок применения знаний и умений. Выполнение простых комплексных работ