

Ақмола облысы білім басқармасының
жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны
Государственное коммунальное казенное предприятие
«Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

БЕКІТЕМІН /УТВЕРЖДАЮ

Басшының орынбасары

Заместитель руководителя

Н.Ц. Гойко

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

« 31 » 2023г.

Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по дисциплине

КМ 01 Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау
ПМ 01 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него
(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-оформитель
3W10130302 Аспаз/Повар
(коды және атауы/ код и наименование)

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

Жалпы сағат саны	<u>408</u>	кредиттер	<u>17</u>
Общее количество часов	<u>408</u>	кредитов	<u>17</u>

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмағамбетова Газиза Кубековна
Рахматуллина Наиля Набихметовна
Гойко Наталья Цезаревна
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса)/ подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Пояснительная записка

Описание модуля	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» 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. и Профессионального стандарта «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение №2к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195 и Профессионального стандарта WorldSkills «Кондитерское дело» WSC2017_CCWS32</p> <p>Изучение данного модуля направлено на визуальное диагностирование состояния технологического оборудования при включении и работе, подготовку основного и дополнительного сырья к производству, выполнение операций связанных по приготовлению и выпечкиполуфабрикатовиз дрожжевого теста. После изучения данного модуля обучающийся может замешивать тесто. Выполнять расстойку, обминку и разделку теста. Формовать изделия. Составлять технологические карты. Определять показатели качества изделий из дрожжевого теста. Соблюдать правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием.</p>
Формируемые компетенции	<p>Профессиональные компетенции:</p> <p>Выполнение требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении дрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении дрожжевого теста и изделий из негои правила ухода за ними.</p> <p>Выполнение инструкций по организации рабочего места.</p> <p>Выполнение несложных операций по подготовке муки к производству и замесу теста.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</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>
Пререквизиты	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии,биология, физика, математика.</p>

Постреквизиты	Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин.
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
Гойко Наталья Цезаревна	телефон: 8 702 195 24 12
	e-mail: natali_17021978@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	120	144	144	0	0	0
Итого на обучение по модулю	408	120	144	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	Прогрессивная/профессиональная			
РО 1.1	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности (физи питан-12, ОТи ТБ-12)	Анализировать инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	24	24						
		Физиология питания Физиологические основы составления пищевых рационов	2	2						урок усвоения новых знаний
		Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам	2	2						урок усвоения новых знаний
		Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов	2	2						урок усвоения новых знаний
		Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов	2	2						урок усвоения новых знаний
		Санитарные требования к хранению, раздаче и приёму пищи	2	2						комбинированный урок
		Личная гигиена работников общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми.	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
		<i>ОТ и ТБ</i> Основные законодательные положения и организация охраны труда	2	2						урок усвоения новых знаний

		Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
		Требования техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий торговли и общественного питания	2	2						комбинированный урок
		Электробезопасность Опасность поражения и действие электрического тока на организм человека	2	2						комбинированный урок
		Организация и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности	2	2						урок усвоения новых знаний
		Первая помощь при поражении электрическим током	2	2						урок усвоения новых знаний
PO 1.2	Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста (товароведение-24, стандартизация -12)	Проводить качественную оценку основного и вспомогательного сырья для приготовления теста, подготавливать сырье к использованию	36	36						
		Товароведение Оценка качества муки. Оценка качества сахара и подсластителей	2	2						урок усвоения новых знаний
		Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Оценка качества жиров	2	2						урок усвоения новых знаний
		Оценка качества молока и молочных продуктов. Оценка качества разрыхлителей теста	2	2						урок обобщения и систематизации знаний

	Оценка качества желирующих веществ. Оценка качества вкусовых и ароматических веществ	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Регуляторы кислотности . Оценка качества пищевых красителей	2	2						урок усвоения новых знаний
	Оценка качества усилителей вкуса и аромата	2	2						комбинированный урок
	Оценка качества продуктов какао	2	2						урок усвоения новых знаний
	Оценка качества фруктов	2	2						урок усвоения новых знаний
	Оценка качества фруктово – ягодных полуфабрикатов	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Оценка качества овощей	2	2						урок повторения
	Оценка качества крупы	2	2						урок усвоения новых знаний
	Оценка качества мяса и мясных продуктов	2	2						урок усвоения новых знаний
	Цели и задачи стандартизации. Законодательная и нормативная база по стандартизации. Виды и категории нормативных документов	2	2						урок усвоения новых знаний
	Международное сотрудничество в области стандартизации	2	2						урок усвоения новых знаний
	Системы менеджмента качества на основе ИСО	2	2						комбинированный урок
	Понятие о квалитметрии.	2	2						урок обобщен

		Показатели качества. Измерение качества							ия и систематизации знаний
		Управление качеством продукции. Методы оценки уровня качества продукции.	2	2					комбинированный урок
		Порядок проведения сертификации продукции. Разновидность систем сертификации	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
РО 1.3	Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста (ТМКИ-12, п/о-24)	Замешивать дрожжевое тесто на широкий и разнообразный ассортимент изделий, используя современное оборудование, обминать дрожжевое тесто, разделять тесто по весу	36	12			24		
		ТМКИ Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста	2	2					урок усвоения новых знаний
		Замес теста.	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		Способы разрыхления теста	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Разделка и формовка теста	2	2					урок усвоения новых знаний
		Дрожжевое безопарное тесто	2	2					урок усвоения новых знаний
		Дрожжевое опарное тесто	2	2					урок усвоения новых знаний
		п/о	6				6		выполнен

		Подготовить сырье и замешивать тесто							ие комплексных работ
		Разделка дрожжевого безопасного теста	6			6			выполнение комплексных работ
		Разделка дрожжевого опарного теста	6			6			выполнение комплексных работ
		Разделка дрожжевого слоеного теста	6			6			выполнение комплексных работ
PO 1.4	Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста (ТМКИ-12, п/о-12)	Использует инструменты и инвентарь при производстве пирогов, кулебяк, расстегаев и дополнительной продукции, изготавливает ассортимент фаршей и начинок	24	12		12			
		ТМКИ Приготовление фаршей и начинок из овощей	2	2					урок усвоения новых знаний
		Фарши и начинки из рыбы	2	2					урок усвоения новых знаний
		Фарши и начинки из мяса	2	2					выполнение трудовых приемов и операций
		Фарши и начинки из круп	2	2					урок повторения
		Начинка фруктовая	2	2					урок усвоения новых знаний
		Фарш творожный	2	2					урок усвоения новых знаний
		п/о Готовить фарши для изделий из	6			6			выполнение комплексных работ

		дрожжевого теста							ных работ
		Готовить сладкие начинки для изделий из дрожжевого теста	6			6			выполнение комплексных работ
РО 1.5	Формовать изделия из дрожжевого теста (ТМКИ-12, п/о-12, уч-ознак.прак-24)	Формовать изделия с использованием различных техник, используя опыт различных народов, разделять тесто перед формованием	48	12		36			
		ТМКИ Формовка изделий из дрожжевого безопарного теста	2	2					урок усвоения новых знаний
		Формовка изделий из дрожжевого опарного теста	2	2					комбинированный урок
		Формовка закрытых пирогов с мясной и рыбной начинкой	2	2					комбинированный урок
		Формовка полуоткрытых пирогов со сладкой начинкой	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		Формовка изделий из дрожжевого слоеного теста	2	2					урок усвоения новых знаний
		Формовка датской слойки и круассанов	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		п/о Формовать изделия из безопарного дрожжевого теста. Пироги	6			6			выполнение комплексных работ
		Формовать изделия из опарного дрожжевого теста. Булочки	6			6			выполнение комплексных работ
		уч.оз.практика Формовать изделия из дрожжевого теста. Халы из 3,4 кос	6			6			выполнение комплексных работ
		Формовать изделия	6			6			выполнение

		из дрожжевого теста. Бриошь							ие комплексных работ
		Формовать изделия из дрожжевого теста. Сдоба выборгская	6				6		выполнение комплексных работ
		Формовать изделия из дрожжевого теста. Ватрушки венгерские	6				6		выполнение комплексных работ
PO 1.6	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке ТМКИ-48/ п/о-24, уч-ознак.п-24)	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	96	48			48		
		ОрганизацияПП Организация работы кондитерского цеха. Назначение и устройство цеха	2	2					урок усвоения новых знаний
		Приборы и приспособления для выпечки	2	2					комбинированный урок
		Оборудование Устройство, принцип работы просеивательных машин	2	2					комбинированный урок
		Машины для замеса дрожжевого теста	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		Расстоечные шкафы	2	2					урок усвоения новых знаний
		Пекарские шкафы	2	2					урок усвоения новых знаний
		Тмки Приготовление рулетов из сдобного дрожжевого теста с	2	2					урок усвоения новых знаний

маком									
Ромовая баба. Дрожжевые рогалики с начинками.	2	2							комбини рованны й урок
Приготовление плюшек из сдобного дрожжевого теста	2	2							урок обобщен ия и системат изации знаний
Пирожки печеные с различными фаршами. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							урок повторен ия
Кекс «Майский», кекс «Здоровье». Технология приготовления.	2	2							комбини рованны й урок
Приготовление кулебяки. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							урок усвоения новых знаний
Московский пирог. Расстегаи. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							урок усвоения новых знаний
Булочки из дрожжевого слоеного теста. Датская слойка. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							урок усвоения новых знаний
Крученик слоеный. Рецептура. Технология приготовления.	2	2							урок обобщен ия и системат изации знаний
Курник. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							урок повторен ия
Куличи из Венского теста. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							комбини рованны й урок
Пасхальные куличи. Рецептура. Технология приготовления.	2	2							урок усвоения новых знаний
Крендели из сдобного дрожжевого теста. Рецепттура. Технология приготовления.	2	2							урок усвоения новых знаний
Приготовление разновидностей халы	2	2							урок усвоения

	из 5, 6 кос. Рецептура. Технология приготовления.							новых знаний
	Беляши. Рецепт. Технология приготовления.	2	2					урок обобщен ия и системат изации знаний
	Блины. Оладьи. Автомат для выпечки оладий МПО-400. МБН-780. ЛБН-1	2	2					урок обобщен ия и системат изации знаний
	Приготовление пончиков. Пончиковые аппараты	2	2					выполнен ие трудо вых прием ов и опера ций
	Приготовление баурсаков и хвороста	2	2					выполнен ие трудо вых прием ов и опера ций
	<i>п/о</i> Готовить полуфабрикаты мясных пирогов к выпечке	6				6		выполнен ие комплекс ных работ
	Готовить полуфабрикаты рыбных пирогов к выпечке	6				6		выполнен ие комплекс ных работ
	Готовить полуфабрикаты пирожков с овощными начинками к выпечке	6				6		выполнен ие комплекс ных работ
	Готовить полуфабрикаты пирожков со сладкими начинками к выпечке	6				6		выполнен ие комплекс ных работ
	<i>у-о.п</i> Готовить полуфабрикаты булочных изделий к выпечке. Сдоба донская	6				6		учебно- ознакоми тельная практика
	Готовить полуфабрикаты пасхальных куличей к выпечке	6				6		учебно- ознакоми тельная практика

		Готовить полуфабрикаты открытых, закрытых пирогов к выпечке.	6			6			учебно-ознакомительная практика
		Готовить полуфабрикаты сдобы выборгской фигурной к выпечке	6			6			учебно-ознакомительная практика
РО 1.7	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста п/п-144 осень 2курса)	1. Выпекать полуфабрикаты в соответствии с установленными режимами выпечки. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий. 2. Процессы, происходящие в структуре и объеме теста при выпечке. 3. Методы управления и регулирования процесса выпечки.	144			144			
		n/nВыпекать п/ф и изделия из теста Выпекать булочки	18			18			производственная практика
		Выпекать пирожки с различными начинками	18			18			производственная практика
		Выпекать пироги. Температурный, влажностной и временной режимы выпечки изделий различного веса, объема, плотности	12			12			производственная практика
		Выпекать кулебяки. Процессы, происходящие в тесте во время выпечки	12			12			производственная практика
		Выпекать рулеты. Температуры внутри пекарской камеры, мякиша и поверхности изделий во время выпечки.	12			12			производственная практика
		Выпекать «ромовая баба». Способы отделки хлебобулочных изделий перед выпечкой	12			12			производственная практика
		Выпекать блины	12			12			производственная практика

									практика
	Выпекать оладьи	12				12			производственная практика
	Выпекать кексы	12				12			производственная практика
	Выпекать пасхальные изделия. Способы отделки хлебобулочных изделий перед выпечкой	12				12			производственная практика
	Выпекать изделия из дрожжевого слоеного теста. Приемы безопасного ведения работ, которые необходимо соблюдать в процессе выпечки изделий	12				12			производственная практика
	Итого часов	408	144			264			