

Ақмола облысы білім басқармасының
жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны
Государственное коммунальное казенное предприятие
«Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Ақмолинской 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 03 Әрлеу жартылай фабрикаттарын дайындау және дайын
бұйымдарды безендіру

ПМ 03 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление
готовых изделий

(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)

Оқутүрі/ күндізгі
Форма обучения дневная

базасында негізгі орта білім беру
на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны	<u>384</u>	кредиттер	<u>16</u>
Общее количество часов	<u>384</u>	кредитов	<u>16</u>

Әзірлеуші/ Разработчик

Тасмагамбетова Газиза Кубековна

Рахматуллина Наилья Набирахметовна

(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 отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий» 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 «Поварское дело» WSC2017_CCWS34, «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 отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий. После изучения данного модуля обучающийся может готовить фарши и начинки, десерты. Освоить способы приготовления сиропов, глазури, кремов. Формовать изделия из мастики, шоколада. Оформлять готовые торты, пирожные, пироги. Составлять технологические карты. Определять показатели качества готовых изделий. 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 отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий и правила ухода за ними.</p> <p>Выполнение инструкций по организации рабочего места.</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, художественное мышление; творческие способности к рисованию и лепке, развитое зрительное восприятие, пространственное представление.</p>

Пререквизиты	Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биология, физика, математика.
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, взбивательные машины, электрические плиты, соковыжималки, блендеры, миксеры, 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
ПМ 03 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	384				384		
Итого на обучение по модулю	384				384		

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего кредитов/часов	из них				Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия	
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные	Произв. обучение и/или практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
РО 3.1	Готовить кремы (оборудование 8, ТМКИ - 16, п/о-24)	Критерии оценки Приготавливать сливочные, белковые кремы. Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета кремов	2/48	24			24				
		<i>Оборудование</i> Взбивальная машина МВ – 35, МВ – 6 Устройство, принцип работы	2	2							комбинированный
		Дозатор крема ДК Устройство, принцип работы	2	2							комбинированный
		Блендеры. Устройство, принцип работы	2	2							комбинированный
		Соковыжималки, кофемолки. Устройство, принцип работы	2	2							усвоение новых знаний
		<i>ТМКИ</i> Кремы на сливочном масле «Сливочный основной», «Новый», «Особый»	2	2							усвоение новых знаний
		Масляный крем «Шарлот», «Гляссе»	2	2							усвоение новых знаний
		Крем «Зефир»	2	2							комбинированный
		Сырно-сливочный кремы	2	2							комбинированный
		Кремы белковые сырцовые	2	2							усвоение новых знаний
		Белковые крема заварные	2	2							Практическое занятие
		Заварные крема. Ассортимент и	2	2							комбинированный

		рецептуры.							
		Ассортимент и рецептуры. Кремы из взбитых сливок	2	2					комбинированный
		<i>n/o</i> Приготовление масляных кремов «Шарлот», «Гляссе»	6			6			выполнение простых комплексных работ
		Белковые кремы их приготовление	6			6			выполнение простых комплексных работ
		Приготовление шоколадной глазури	6			6			выполнение простых комплексных работ
		Приготовление заварного крема, крема из сливок	6			6			выполнение простых комплексных работ
РО 3.2	Готовить сахарную мастику, желе, карамель (ТМКИ-12, п/о-36)	Критерии оценки Изготавливать эффективно, сочетая вкусы, текстуры и цвета мастики, желе и карамели	2/48	12			36		
		<i>ТМКИ</i> Сахарная мастика сырцовым способом для оформления кондитерских изделий	2	2					усвоение новых знаний
		Сахарная мастика заварным способом для оформления кондитерских изделий	2	2					комбинированный
		Марципан для оформления кондитерских изделий	2	2					усвоение новых знаний
		Желе для отделки тортов для оформления кондитерских изделий	2	2					комбинированный
		Карамель для оформления кондитерских изделий	2	2					комбинированный
		Рисовальные массы для оформления кондитерских изделий	2	2					обобщения и систематизации знаний
		<i>n/o</i> Приготовление							выполнение

		сахарной мастики	6				6			е сложных комплексных работ
		Приготовление рисовальной массы. Белковая, масляная, мучная.	6				6			выполнение простых комплексных работ
		Приготовление глазури сырцовый для глазирование поверхности. Зеркальная глазурь	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Приготовление ганаша для оформления кондитерских изделий	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление карамели, кандира для сахарных фигур	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Приготовление желе для оформления тортов	6				6			выполнение простых комплексных работ
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий (ТМКИ-12, п/о-18, п/п-18)	Критерии оценки 1.Смягчать шоколадные глазури, чтобы получить продукт с shine блеском and “snap” that does not show signs of fat or sugar и «треском», который не показывает признаков жира или цветения сахара bloom 2.Work with dark, milk, and white chocolate Работать с темным, молочным и белым шоколадными глазури misouverture s 3.Pipe, fill, layer, dip, and coat chocolates and confectionery of even Отделять, наполнять, наслаивать, окунать, покрывать шоколадки и кондитерские изделия sizes	2/48	12			36			

	ровным размером и характером, используя вилки путем опускания рукforks Produce and use ganacheЭффективно производить и использовать ганаш								
	<i>ТМКИ</i> Виды шоколада для приготовления и отделки кондитерских изделий.	2	1						комбинированный
	Приготовление кувертюра.	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Кулинарный шоколад. Ассортимент, сроки и условия хранения. Применение.	2	2						усвоение новых знаний
	Столовый или десертный шоколад.	2	2						комбинированный
	Горький шоколад Молочный шоколад	2	2						усвоение новых знаний
	Шоколадная помада. Ассортимент, сроки и условия хранения. Применение.	2	2						обобщения и систематизации знаний
	<i>n/o</i> Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий	6				6			выполнение трудовых приемов и операций
	Выполнять подготовку шоколадной помадки для оформления изделий	6				6			выполнение трудовых приемов и операций
	Изготовление фигурок из шоколада для оформления изделий. Изготовление ганаша	6				6			выполнение трудовых приемов и операций
	<i>n/n</i> Выполнения подготовкишоколада для оформления изделий. Приготовление шоколадного декора.	6				6			производственная практика
	Изготовление	6				6			производс

		фигурок из шоколада для оформления изделий.							твенная практика
		Изготовление узоров из шоколада для оформления тортов	6			6			производственная практика
РО 3.4	Готовить и оформлять десерты ТМКИ-18, п/о-18, п/п -12	Критерии оценки 1.Производить горячие, холодные и замороженные десерты в ограниченных временных рамках и в соответствии с неизменным высоким стандартом 2.Следовать инструкциям, рецептам и спецификациям блюд, чтобыproduce спонтанно производитьdesserts spontaneously by applying prior experience andдесерты, применяя предыдущий опыт иknowledgeзнания	2/48	18		30			
		<i>ТМКИ</i> Приготовление и подача горячих десертов. Пудингов	2	2					проверки и коррекции знаний
		Приготовление и подача сложных холодных десертов	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Приготовление и подача суфле	2	2					комбинированный
		Приготовление и подача муссов	2	2					комбинированный
		Приготовление и подача желе	2	2					усвоение новых знаний
		Приготовление и подача халвы, мороженое	2	2					усвоение новых знаний
		Приготовление и подача фруктовые десертов. Фрукты-фламбе с карамелью.	2	2					комбинированный
		Приготовление и подача самбуков	2	2					комбинированный
		Приготовление и	2	2					усвоение

		подача фруктовых салатов							новых знаний
		n/o Приготовление горячих десертов. Творожно-фруктовое суфле, пудинга	6			6			выполнен комплексных работ
		Приготовление холодных десертов. Самбук.	6			6			выполнен комплексных работ
		Приготовление замороженных десертов. Мороженое с печеньем и конфетами, чизкейк.	6			6			выполнен комплексных работ
		n/n Приготовление и оформления десертов	12			12			производственная практика
РО 3.5	Готовить и оформлять пирожные (ТМКИ-18 п/о-18, п/п - 12)	Критерии оценки Производит ь широкий ассортимент пирожных с использованием различных техник, видов пирожных и украшений	2/48	18		30			
		ТМКИ Приготовление и оформление бисквитных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление песочных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление слоеных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление заварных пирожных	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Приготовление и оформление воздушных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление миндально-ореховых пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление крошковых пирожных	2	2					усвоения новых знаний
		Требования к	2	2					комбиниро

		приготовлению и оформлению многослойных пирожных							ванный
		Упаковка. Условия хранения пирожных	2	2					комбинированный
		п/о Готовить и оформлять бисквитные пирожные	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять заварные пирожные	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять песочные пирожные	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		п/п Готовить и оформлять пирожные	12			12			производственная практика
РО 3.6	Готовить и оформлять торты ТМКИ-36, охрана труда-12, оборудование -12, п/о-36, п/п-48)	Критерии оценки Производит ь широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений	6/144	54	6		84		
		<i>Охрана труда</i> Техника безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования	2	2					усвоения новых знаний
		Требования к организации труда на производстве	2	2					комбинированный
		Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования	2	2					комбинированный
		Требования техники безопасности при работе на отдельных видах механического оборудования	2	2					усвоения новых знаний
		Правила техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования	2	2					комбинированный
		Техника безопасности при	2	2					обобщения и система

	работе с весоизмерительным и контрольно-кассовым оборудованием								тизации знаний
	ТМКИ Торты массового производства. Классификация тортов.	4	4						усвоения новых знаний
	Приготовление и оформление песочных тортов. «Птичье молоко»	4	4						комбинированный
	Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»	2		2					Практическое занятие
	Приготовление и оформление песочного торта «Абрикотин»	2		2					Практическое занятие
	Приготовление и оформление песочного торта с джемом. Торт «Пешт»	2		2					Практическое занятие
	Приготовление и оформление слоеных тортов с кремом. Торт «Полено со сгущенкой»	4	4						комбинированный
	Приготовление слоеного торта «Московская слойка»	4	4						усвоения новых знаний
	Приготовление и оформление заварных тортов «Райское блаженство»	4	4						комбинированный
	Приготовление и оформление воздушных тортов. Муссовый торт.	4	4						усвоения новых знаний
	Приготовление и оформление комбинированных тортов	4	4						комбинированный

		«Приготовление тортов «Наполеон» «Дамские палочки»	2	2					усвоения новых знаний
		Оборудование Линия для производства бисквитных изделий	4	4					комбинированный
		Автоматическая линия для производства теста фило.	4	4					комбинированный
		Линия для производства заготовок коржей для тортов типа «Медовик» и «Наполеон»	4	4					комбинированный
		n/o Готовить и оформлять йогуртовые бисквитные торты	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять песочные торты	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять слоеные торты	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять миндальные торты	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять белковые торты	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять комбинированные торты	6			6			выполнение сложных комплексных работ
		n/n Готовить и оформлять бисквитно-ореховые торты	12			12			производственная практика
		Готовить и оформлять бисквитно-творожные торты	12			12			производственная практика
		Готовить и оформлять песочные торты	12			12			производственная практика
		Готовить и оформлять слоеные торты	12			12			производственная практика
		Итого часов	384	138	6	240			

