

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

БЕКІТЕМІН АУТВЕРЖДАЮ

Басшының орынбасары/
Заместитель руководителя

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

« 31 » 2025 г.

Модуль бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по модулю

03КМ Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау
ПМ 03 Приготовление бездрожжевого 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-безендіруші/ Кондитер-оформитель
(коды және атауы/ код и наименование)

Оқутүрі/ кундізгі негізгі орта білім беру
Форма обучения дневная на базе основного среднего образования

Жалпысағат саны 336 кредиттер 14
Общее количество часов 336 кредитов 14

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмағамбетова Газиза Кубековна
Рахматуллина Наилия Набирахметовна
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса)/ подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Пояснительная записка

<p>Описание модуля</p>	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление бездрожжевого 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 WSC2017_CCWS32 Patisserie_and_Confectionery.</p> <p>Изучение данного модуля направлено на визуальное диагностирование состояния технологического оборудования при эксплуатации; соблюдение правил техники безопасности во время работы с оборудованием; выполнение расчетов продажной стоимости продукции собственного производства; подготовку основного и дополнительного сырья к производству и выполнение технологических операций по приготовлению и выпечке изделий из бездрожжевого теста. Формовать и выпекать изделия. Составление технологические карты.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции. Использовать технологическое оборудование в приготовлении теста и изделий из него и правила ухода за ними.</p> <p>Изучать понятие о цене и ценообразовании, калькуляции; технологию приготовления бездрожжевого теста; рецепты национальных изделий.</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>
<p>Пререквизиты</p>	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биология, физика, математика.</p>
<p>Постреквизиты</p>	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. (ПМ 4)</p>
<p>Необходимые средства обучения, оборудование</p>	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для замеса теста, тестораскаточная машина, расстоечные шкафы, пекарские шкафы, разделочные столы, инвентарь.</p>
<p>Контактная информация преподавателя (ей):</p>	
<p>Тасмагамбетова Газиза Кубековна</p>	<p>телефон: 87056272168 e-mail: Gazizaxasen@mail.ru</p>
<p>Рахматуллина Наиля Набиахметовна</p>	<p>телефон: 87006488639 e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru</p>

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 3. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	336			216	120		
Итого на обучение по модулю	336			216	120		

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	Прон.обуч./професпротика			
РО 3.1	Использовать технологическое оборудование для приготовления бездрожжевого теста	Применяет технологическое оборудование для приготовления бездрожжевого теста	12	10				2		
		Холодильное оборудование	2	2						усвоения новых знаний
		Холодильные витрины	2	1				1		усвоения новых знаний
		Взбивальная машина МВ – 35 М; МВ - 6	2	2						усвоения новых знаний
		Взбивальная машина МВ - 60; ИН – 40 (60)	2	2						усвоения новых знаний
		Взбивальные механизмы МС 4-7-8-20	2	1				1		комбинированный
		Механизм взбивательный и перемешивающий МКР - 25	2	1						обобщения и систематизации знаний
РО 3.2	Работать с различными документами, сборником рецептур мучных кондитерских изделий	Производит расчет продажной стоимости продукции собственного производства	12	6	4			2		
		Понятие о цене. Виды цен	2	2						усвоения новых знаний
		Порядок составления плана-меню; расчет необходимого количества продукции	2		2					практическое занятие
		Установление цен на мучные кондитерские изделия	2	2						усвоения новых знаний
		Сборник рецептур мучных кондитерских изделий	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Расчет расхода сырья; расчет нормы выхода мучных кондитерских изделий	2	1				1		усвоения новых знаний
		Расчет продажной стоимости мучных кондитерских изделий	2		2					практическое занятие
РО	Готовить	Соблюдает и	144	20	6		108	10		

3.3.	бездрожжевое тесто и изделия из него (ТМКИ-36, п/о-108)	выполняет технологические операции по приготовлению бездрожжевого теста								
		Блинчатое тесто и изделия из него	2	1				1		усвоения новых знаний
		Вафельное тесто и изделия из него	2	1				1		усвоения новых знаний
		Вафельные торты	2	2						усвоения новых знаний
		Полуфабрикат песочный основной	2	2						комбинированный
		Песочные пирожные	2	2						обобщения и систематизации знаний
		Песочное печенье	2		2					практическое занятие
		Кексы	2	2						усвоения новых знаний
		Сдобное пресное тесто и изделия из него	2	1				1		усвоения новых знаний
		Пряничное тесто и изделия из него	2	1				1		комбинированный
		Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто и изделия из него	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Миндальное тесто и изделия из него	2	1				1		усвоения новых знаний
		Бисквитное тесто и изделия из него	2	2						усвоения новых знаний
		Бисквитный рулет	2		2					практическое занятие
		Бисквитные торты	2	1				1		усвоения новых знаний
		Заварное тесто и изделия из него	2	1				1		усвоения новых знаний
		Заварные эклеры	2		2					практическое занятие
		Замес слоеного теста	2	1				1		комбинированный
		Пирожное «Трубочка с кремом», «Слойка с кремом»	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Приготовить сдобное пресное тесто и изделия из него	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление бисквитного полуфабриката для тортов и пирожных	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление бисквитного	6				6			выполнение комплексных работ

	полуфабриката для рулета							работ
	Приготовление полуфабрикатов для пирожных различной формы	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление полуфабрикатов для тортов разной формы	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление полуфабрикатов для тортов конусообразной формы	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление песочного полуфабриката и изготовление печенье «Листики», «Лимонное».	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовить песочное тесто на пирожные «Полоскас фруктовой начинкой»	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовить песочное тесто на пирожные «Кольцо с орехами», «Корзиночка с кремом и фруктами»	6				6		выполнение комплексных работ
	Разделять песочное тесто на торты «Абрикотин»	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление заварного полуфабриката «Трубочки»	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление заварного полуфабриката «Кольца с кремом»	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовить изделия из воздушного теста	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовить полуфабрикаты кекс к выпечке	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление блинчатое теста и изделия из него	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление вафельного теста и изделия из него	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление торта «Наполеон» из	6				6		выполнение комплексных работ

		пресного слоеного теста							работ
		Приготовление медовых пряников	6				6		выполнение комплексных работ
РО 3.4.	Готовить изделия из различных видов теста по рецептам национальных кухонь (ТМКИ- 24, п/о-24)	Изучает рецептуры и приготавливает изделия из различных видов теста по рецептам национальных кухонь	48	14	4		24	6	
		Пахвала сдобная	2	1				1	усвоения новых знаний
		Катя карабахская	2	1				1	усвоения новых знаний
		Шакер-чурек	2		2				практическое занятие
		Курабье бакинское	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Трубочка с миндальной начинкой	2	1				1	усвоения новых знаний
		Кихелах ванильный	2	1				1	усвоения новых знаний
		Шакер-пури	2	1				1	комбинированный
		Шакер-лукум	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Нан бухарский	2	2					усвоения новых знаний
		Крендель с корицей	2		2				практическое занятие
		Назук сладкий	2	2					комбинированный
		Струдель с изюмом	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Казахские национальные лепешки «Дамдынан», «Табанан», «Акнан» слуком, «Кулше»	6				6		выполнение комплексных работ
		Казахские национальные лепешки «Кугалинские», «Патырча», «Тандырнан», «Сутнан», «Казахская»	6				6		выполнение комплексных работ
		Казахские	6				6		выполнение

		национальные лепешки «Саушнан», «Шелпек», «Буркеменан»							комплексных работ
		Баурсаки простые, «Шолпан» (с творогом), баурсаки печеные, баурсаки с медом	6			6			выполнение комплексных работ
РО 3.5.	Отрабатывать профессиональные навыки изготовления бездрожжевого теста и изделий из него (п/п-120)	Изготавливает различные виды бездрожжевого теста и изделий из него	120			120			
		Блинчатое тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Вафельное тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Песочное тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Заварное тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Бисквитное тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Пряничное тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Слоеное пресное тесто и изделия из него	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Приготовить изделия из воздушного теста	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Казахские национальные лепешки	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Печенье восточной кухни	12			12			Выполнение сложных комплексных работ
		Итого часов	336	50	14	20	252		