

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 / УТВЕРЖДАЮ

Бастының орынбасары/
Заместитель руководителя

Л.В. Шульга

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

« 31 » 08 2025 г.

Модуль бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по модулю

05 КМ Десерттер, кондитерлік және шоколад өнімдерін дайындау
ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции
(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/ күндізгі базасында негізгі орта білім беру
Форма обучения дневная на базе основного среднего образования

Жалпысағат саны 312 кредиттер 13
Общее количество часов 312 кредитов 13

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмагамбетова Газиза Кубековна
Рахматуллина Наиля Набиахметовна
Клименко Наталья Валериевна
(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 «Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции» 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 подготовку основного и дополнительного сырья к производству, выполнение операций связанных по приготовлению десертов, кондитерской и шоколадной продукции. Составление технологических карт. Определение показателей качества изделий из десертов, кондитерской и шоколадной продукции.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции. Изучать виды десертов, кондитерских изделий ишоколадной продукции; правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции; оформление и подача; нормы расхода сырья, калькуляция блюд; правила учета и выдачи продуктов.</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 профессиональной практики.</p>
<p>Необходимые средства обучения, оборудование</p>	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для взбивания, электроплиты, разделочные столы, инвентарь.</p>
<p>Контактная информация преподавателя (ей):</p>	
<p>ТасмагамбетоваГазизаКубековна</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>
<p>Рахметова Екатерина Сергеевна</p>	<p>телефон: 87056369988 e-mail: rahmetovaekaterina310@gmail.com</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 05. Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.	312				312		
Итого на обучение по модулю	312				312		

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	Проц. обуч./професпрактика			
РО 5.1	Готовить мучные кондитерские изделия (ТМКИ-30, п/о-42)	Изготавливает в широком ассортименте мелкоштучные мучные кондитерские изделия и торты; применяет различные способы отделки	72	14	6		42	10		
		Бисквитные торты «Киевский», «Прага», «Добош»	2	1				1		усвоения новых знаний
		«Чизкейк»	2		2					практическое занятие
		«Тирамису»	2	1				1		комбинированный
		Песочные торты	2	1				1		усвоения новых знаний
		«Наполеон»	2	1				1		усвоения новых знаний
		Творожные торты	2	1				1		комбинированный
		Вафельные торты	2	1				1		комбинированный
		Меренговый торт	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Бисквитные пирожные	2	1				1		усвоения новых знаний
		Заварные пирожные	2	2						обобщения и систематизации знаний
		Печенье	2		2					практическое занятие
		Сочни с творогом	2	1				1		комбинированный
		Кексы	2		2					практическое занятие
		Эклеры	2	1				1		усвоения новых знаний
		Вафли	2	2						усвоения новых знаний

		Приготовление торта «Прага»	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление торта «Чизкейк»	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление песочного торта «Танита»	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление слоенного торта «Наполеон»	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление пряников	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление кексов	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление эклеров	6			6			выполнение комплексных работ
РО 5.2	Готовить сахаристые кондитерские изделия (ТМКИ-12, п/о-24)	Изготавливает сахаристые кондитерские изделия в ассортименте	36	6		24	6		
		Конфеты, зефир, лукум	2	1			1		усвоения новых знаний
		Ирис, халва, бже	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Мармелад, карамель, драже	2	1			1		комбинированный
		Грильяж	2	1			1		усвоения новых знаний
		Варенье	2	1			1		комбинированный
		Повидло	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Приготовление бже	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление зефира	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление лимонного мармелада	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление яблочного варенья	6			6			выполнение комплексных работ
РО	Готовить	Изготавливает	36	6		24	6		

5.3	шоколадную продукцию. Конфеты. (ТМКИ-12, п/о-24)	шоколадные конфеты в ассортименте							
		Пралине, миндаль в белой глазури	2	1			1		усвоения новых знаний
		Конфеты Рахат-лукум в темной шоколадной глазури	2	1			1		усвоения новых знаний
		Суфле в шоколаде, чернослив в шоколаде	2	1			1		усвоения новых знаний
		Нуга в шоколаде, грецкий орех в белом шоколаде	2	1			1		усвоения новых знаний
		Клубника в белом шоколаде, курага в шоколаде	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Финики в шоколаде, шоколадное ассорти с наполнителями	2	1			1		усвоения новых знаний
		Приготовление конфет. Орехи в шоколаде	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление конфет. Фрукты в шоколаде	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление конфет. Орехи в карамели	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление суфле в шоколаде	6				6		выполнение комплексных работ
		РО 5.4	Готовить десерты (ТМКИ-12, п/о-24)	Изготавливает десерты, используя новейшие технологические процессы	36	8	2		18
Творожный десерт	2			1			1		усвоения новых знаний
Шведский десерт	2			1			1		усвоения новых знаний
Ягодно-фруктовый десерт	2			1			1		обобщения и систематизации знаний
Маффины «Брауни»	2				2				практическое занятие
Меренговые пирожные	2			1			1		усвоения новых знаний
Муссы	2			1			1		обобщения и систематизации знаний
Самбуки	2			1			1		усвоения новых знаний
Десерт «Крем - брюле»	2			1			1		обобщения и систематизации знаний
Суфле	2			1			1		усвоения

									новых знаний
		Десерт «Парфе»	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление шоколадного мусса, приготовление десерта «Брауни»	6				6		выполнение комплексных работ
		Десерт «Павлова», десерт с творогом	6				6		выполнение комплексных работ
РО 5.5	Калькулировать стоимость продукции кондитерского и шоколадного производства (ТМКИ-18, п/о-18)	Рассчитывает нормы расхода сырья, калькулирует кондитерскую продукцию.	12	4	6			2	
		Составить план-меню	2	1				1	усвоения новых знаний
		Рассчитать продажную стоимость десертов	2		2				практическое занятие
		Рассчитать продажную стоимость шоколадной продукции	2		2				практическое занятие
		Составить сводную ведомость	2		2				практическое занятие
		Решить задачи по взаимозаменяемости продуктов	2	1				1	усвоения новых знаний
		Накладная по выдаче продуктов со склада	2	2					обобщения и систематизации знаний
РО 5.6.	Отработать профессиональные навыки десертов, кондитерской и шоколадной продукции на предприятии (п/п-120)	Изготавливает кондитерские изделия, используя новейшие технологические процессы на производстве.	120				120		
		Изготавливать мучные кондитерские изделия.	24				24	выполнение комплексных работ	
		Изготавливать сахаристые кондитерские изделия.	24				24	выполнение комплексных работ	
		Изготавливать шоколадную продукцию, конфеты.	24				24	выполнение комплексных работ	
		Изготавливать десерты.	24				24	выполнение комплексных работ	
		Итого часов	312	38	14		228	32	

