

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

Басшының орынбасары/  
Заместитель руководителя

Л.В. Шудьга  
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

01 КМ Қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау үшін шикізат пен өнімдерді дайындау

ПМ 01 Подготовка сырья и продуктов для изготовления 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)

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

Жалпысағат саны 408 кредиттер 17  
Общее количество часов 408 кредитов 17

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

## Пояснительная записка

<b>Описание модуля</b>	Рабочая учебная программа профессионального модуля <b>«Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него»</b> 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. Изучение данного модуля направлено на соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии, промышленной, пожарной и экологической безопасности в организациях питания; требований к качеству, срокам и условиям хранения, органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов; нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>Профессиональные компетенции: выполнять требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной и экологической безопасности; осуществлять организацию рабочего места в соответствии с его назначением; осуществлять подготовку сырья и продуктов для изготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.</p> <p>Использовать регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемые при производстве продукции предприятий питания.</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>
<b>Пререквизиты</b>	Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биологии, физике, математике.
<b>Постреквизиты</b>	Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей.
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Мультимедийное оборудование. Дидактический материал.
<b>Контактная информация преподавателя (ей):</b>	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168 e-mail: <a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a>
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639 e-mail: <a href="mailto:nailya_rakhmatullina68@mail.ru">nailya_rakhmatullina68@mail.ru</a>
Гойко Наталья Цезаревна	телефон: 8 702 195 24 12 e-mail: <a href="mailto:natali_17021978@mail.ru">natali_17021978@mail.ru</a>

### 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 1. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него	96	96					
<b>Итого на обучение по модулю</b>	<b>96</b>	<b>96</b>					

### 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			
<b>РО 1.1</b>	<b>Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности</b> (физпитан-12, ОТ-12)	Выполняет требования по охране труда; правила санитарии и гигиены; промышленной и экологической безопасности в производственных цехах на предприятиях питания	<b>24</b>	<b>18</b>				<b>6</b>		
1-2		Физиологические основы составления пищевых рационов	2	2						усвоения новых знаний
3-4		Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам	2	1			1			усвоения новых знаний
5-6		Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов	2	2						усвоения новых знаний
7-8		Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов	2	2						усвоения новых знаний
9-10		Санитарные требования к хранению, раздаче и приёму пищи	2	1			1			комбинированный
11-12		Личная гигиена работников общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми	2	1			1			обобщения и систематизации знаний
1-2		Основные законодательные положения и организация охраны труда	2	2						усвоения новых знаний
3-4		Производственный травматизм и профессиональные	2	2						обобщения и систематизации знаний

		заболевания							
5-6		Требования техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий торговли и общественного питания	2	1			1		комбинированный
7-8		Электробезопасность Опасность поражения и действие электрического тока на организм человека	2	2					комбинированный
9-10		Организация и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности	2	1			1		усвоения новых знаний
11-12		Первая помощь при поражении электрическим током	2	1			1		усвоения новых знаний
РО 1.2	Определять качество пищевых продуктов (товароведение-24)	Определяет качественную оценку основного и вспомогательного сырья для приготовления теста	24	18			6		
		Оценка качества муки. Оценка качества сахара и подсластителей	2	2					усвоения новых знаний
		Оценка качества яиц и яичепродуктов. Оценка качества жиров	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Оценка качества молока и молочных продуктов. Оценка качества разрыхлителей теста	2	2					усвоения новых знаний
		Оценка качества желирующих веществ. Оценка качества вкусовых и ароматических веществ	2	1			1		обобщения и систематизации знаний
		Регуляторы кислотности. Пищевых красителей	2	2					усвоения новых знаний
		Пряности	2	1			1		усвоения новых знаний
		Усилители вкуса и аромата	2	2					комбинированный
		Орехи и семечки	2	1			1		усвоения новых знаний
		Какао	2	2					усвоения новых знаний
		Фрукты и фруктово –	2	2					усвоения новых

		ягодные полуфабрикаты							знаний
		Оценка качества овощей	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Оценка качества крупы	2	1				1	усвоения новых знаний
РО 1.3.	Применять регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемую при производстве продукции предприятий питания (стандартизация -24)	Изучает регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемую при производстве продукции предприятий питания	24	18				6	
		История развития стандартизации.	2	2					усвоения новых знаний
		Цели и задачи стандартизации.	2	2					усвоения новых знаний
		Законодательная и нормативная база по стандартизации.	2	1				1	комбинированный
		Виды и категории нормативных документов	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Международное сотрудничество в области стандартизации	2	2					комбинированный
		Системы менеджмента качества на основе ИСО	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
		Понятие о квалиметрии.	2	2					усвоения новых знаний
		Показатели качества. Измерение качества	2	1				1	усвоения новых знаний
		Управление качеством продукции.	2	1				1	комбинированный
		Методы оценки уровня качества продукции.	2	2					обобщения и систематизации знаний
		Порядок проведения сертификации продукции.	2	1				1	комбинированный
		Разновидность систем сертификации	2	2					обобщения и систематизации знаний
РО 1.4.	Организовывать рабочее место в соответствии с его назначением (организация )	Выполняет инструкции по организации работы производственных цехов и рабочих мест	24	18				6	
		Производственная инфраструктура и ее характеристики	2	2					усвоения новых знаний
		Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2	2					усвоения новых знаний

	Организация рабочих мест	2	1				1		комбинированный
	Организация работы овощного цеха	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Организация работы мясо-рыбного цеха	2	2						комбинированный
	Организация работы цеха обработки зелени	2	2						обобщения и систематизации знаний
	Организация работы горячего цеха	2	2						усвоения новых знаний
	Организация работы холодного цеха	2	2						усвоения новых знаний
	Организация работы складских помещений и требования к ним	2	1				1		комбинированный
	Организация работы кулинарного цеха	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	Организация цеха мучных изделий	2	1				1		комбинированный
	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
	<b>Итого часов</b>	<b>96</b>	<b>72</b>				<b>24</b>		