

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 WSC2017_CCWS32Patisserie_and_Confectionery.</p> <p>Изучение данного модуля направлено на технологию приготовления фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов; способы отделки; требования к оформлению готовых кондитерских изделий. После изучения данного модуля обучающийся может изготавливать отделочные полуфабрикаты. Составлять технологические карты. Определять показатели качества.</p>
Формируемые компетенции	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции. Выполнять технологические операции по изготовлению отделочных полуфабрикатов для отделки тортов и пирожных.</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	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. (ПМ 5)</p>
Необходимые средства обучения, оборудование	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для изготовления отделочных полуфабрикатов.</p>
Контактная информация преподавателя (ей):	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	<p>телефон: 87056272168 e-mail: Gazizaxasen@mail.ru</p>
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	<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 04. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий.	72				72		
Итого на обучение по модулю	72				72		

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	Проф.обуч./Профес практика			
РО 4.1	Готовить отделочные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных (ТМКИ -12, п/о-12)	Изготавливает отделочные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных	24	4	4		12	4		
		Крем сливочный основной и его производные	2		2					практическое занятие
		Белковые кремы	2	1				1		комбинированный
		Заварные кремы	2		2					практическое занятие
		Кремы из взбитых сливок	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Кремы с желирующими продуктами	2	1				1		комбинированный
		Кремы с сыром	2	1				1		усвоения новых знаний
		Приготовление масляных кремов	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление заварных кремов	6				6			выполнение комплексных работ
РО 4.2	Готовить сахарные и фруктово-ягодные отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (ТМКИ -12, п/о-12)	Выполняет технологические операции по изготовлению отделочных полуфабрикатов для отделки тортов и пирожных; использует их по назначению в зависимости от вида изделия	24	4	4		12	4		
		Сиропы	2	1				1		усвоения новых знаний
		Помады	2	1				1		комбинированный
		Глазури	2		2					практическое занятие
		Карамель	2	1				1		комбинированный

		Фруктовые начинки	2	1				1		усвоения новых знаний
		Желе	2		2					практическое занятие
		Приготовление слоеного желе	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление крема «Шарлот»	6				6			выполнение комплексных работ
РО 4.3	Готовить марципаны, мастику и украшения из шоколада (ТМКИ -12, п/о-12)	Изготавливает сырцовый и заварной марципан, сахарную мастику и украшения из кувертюра, кулинарного шоколада, десертного шоколада, шоколадного ганаша	24	4	4		12	4		
		Сахарная сырцовая мастика	2		2					практическое занятие
		Сахарная заварная мастика	2	1				1		усвоения новых знаний
		Марципан	2	1				1		повторения
		Шоколад	2	1				1		усвоения новых знаний
		Шоколадная мастика	2	1				1		усвоения новых знаний
		Рисовальные массы	2		2					практическое занятие
		Приготовление сахарной сырцовой мастики	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление белковой рисовальной массы	6				6			выполнение комплексных работ
		Итого часов	72	12	12	12	36			