

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. 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

02 КМ Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау  
ПМ 02 Приготовление дрожжевого 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/ күндізгі базасында негізгі орта білім беру  
Форма обучения дневная на базе основного среднего образования

Жалпысағат саны 384 кредиттер 16  
Общее количество часов 384 кредитов 16

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

## Пояснительная записка

<p><b>Описание модуля</b></p>	<p>Рабочая учебная программа профессионального модуля <b>«Приготовление дрожжевого 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.</p> <p>Модуль направлен на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение технологического процесса приготовления дрожжевого теста, на формовку и выпечку изделий, приготовление фаршей и начинок из различных продуктов;</li> <li>• соблюдение правил техники безопасности во время работы с оборудованием.</li> <li>• умение составлять технологические карты.</li> </ul>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>Профессиональные компетенции: осуществлять технологический процесс по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции. Назначение, правила использования оборудования и производственного инвентаря, используемых в приготовлении дрожжевого теста и изделий из него. Выполнять технологические операции по изготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.</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><b>Пререквизиты</b></p>	<p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биологии, физике, математике.</p>
<p><b>Постреквизиты</b></p>	<p>Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей.</p>
<p><b>Необходимые средства обучения, оборудование</b></p>	<p>Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для замеса теста, тестораскаточная машина, расстоечные шкафы, пекарские шкафы, разделочные столы, инвентарь.</p>
<p><b>Контактная информация преподавателя (ей):</b></p>	
<p>ТасмагамбетоваГазизаКубековна</p>	<p>телефон: 87056272168 e-mail:<a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a></p>
<p>Рахматуллина Наиля Набиахметовна</p>	<p>телефон: 87006488639 e-mail:<a href="mailto:nailya_rakhmatullina68@mail.ru">nailya_rakhmatullina68@mail.ru</a></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 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	384		240	144			
<b>Итого на обучение по модулю</b>	<b>384</b>		<b>240</b>	<b>144</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			
РО 2.1	Использовать технологическое оборудование для приготовления дрожжевого теста. (оборудование -24)	Правильно подготавливает машины к работе и эксплуатирует оборудование; соблюдает требования безопасности труда.	24	18				6		
		Классификация оборудования на ПОП	2	2						усвоения новых знаний
		Весы настольные циферблатные ВНЦ-10	2	1				1		усвоения новых знаний
		Электронные весы.	2	2						усвоения новых знаний
		Товарные весы.	2	2						усвоения новых знаний
		Малогабаритный просеиватель.	2	2						комбинированное
		Просеиватель муки МПМ-800	2	2						усвоения новых знаний
		Тестомесильная машине ТММ-1М	2	1				1		комбинированное
		Тестомесильная машина МТМ-15	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
		Тестомесильная машина МТИ-100	2	1				1		усвоения новых знаний
		Тестораскаточная машина МРТ-60М	2	2						обобщения и систематизации знаний
		Шкафы для расстойки тестовых заготовок.	2	1				1		комбинированный
		Жарочно-пекарное оборудование.	2	1				1		усвоения новых знаний
РО 2.2	Готовить дрожжевое тесто и изделия из него (ТМКИ-36, п/о-84)	Соблюдает и выполняет технологические операции по приготовлению дрожжевого теста.	120	18			84	18		
		Классификация теста Сущность процессов происходящих при	2	1				1		усвоения новых знаний

	замесе теста							
	Замес теста. Способы разрыхления теста	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
	Разделка и формовка теста. Выпечка изделий	2	1				1	усвоения новых знаний
	Дрожжевое безопасное тесто и изделия из него	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
	Приготовление ватрушек с различными начинками	2	1				1	усвоения новых знаний
	Приготовление расстегаев с различными начинками	2	1				1	усвоения новых знаний
	Пирожки печенные	2	1				1	комбинированный
	Приготовление пончиков и хвороста	2	1				1	усвоения новых знаний
	Приготовление беляшей	2	1				1	усвоения новых знаний
	Дрожжевое опарное тесто и изделия из него	2	1				1	усвоения новых знаний
	Приготовление булочек	2	1				1	усвоения новых знаний
	Приготовление плюшек	2	1				1	комбинированный
	Сдоба «Выборгская»	2	1				1	усвоения новых знаний
	«Ромовая баба» Кекс «Майский»	2	1				1	усвоения новых знаний
	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него	2	1				1	усвоения новых знаний
	Приготовление круассанов	2	1				1	усвоения новых знаний
	Приготовление датской слойки	2	1				1	комбинированный
	Слоеные булочки	2	1				1	обобщения и систематизации знаний
	Подготовить сырье и замешивать тесто	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста. Пончики.	6				6		выполнение комплексных работ
	Приготовление изделий из	6				6		выполнение комплексных работ

		безопасного дрожжевого теста. Хворост.							работ
		Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста. Пирожки с овощной начинкой.	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста Булочки.	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста. Плюшки.	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста. Ватрушки.	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста. Расстегаи.	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление открытого пирога	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление полуоткрытого пирога	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление закрытого пирога	6			6			выполнение комплексных работ
		Кулебяки	6			6			выполнение комплексных работ
		Беляши Пирожки жареные	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста. Круассаны.	6			6			выполнение комплексных работ
<b>РО 2.3</b>	<b>Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста</b> (ТМКИ 16 оборуд-20, п/о-60)	Определяет качество пищевых продуктов. Подготавливает сырье для приготовления различных фаршей и начинок.	96	20		60	16		
		Фарши из мяса	2	1			1		усвоения новых знаний
		Фарши из субпродуктов	2	1			1		комбинированный
		Фарши из рыбы	2	1			1		усвоения

								новых знаний
Фарши из овощей и грибов	2	1				1		комбинированный
Фарши из молочных продуктов	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
Фарши из круп	2	1				1		усвоения новых знаний
Фарши и начинки из фруктов и ягод	2	1				1		комбинированный
Фарши из орехов и мака	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
Механизм для дробления орехов и растирания мака	2	1				1		усвоения новых знаний
Машины для протираания овощей	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
Размолочные механизмы	2	2						усвоения новых знаний
Блендеры	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
Кофемолки	2	1				1		усвоения новых знаний
Фаршемешалки	2	2						комбинированный
Электрические плиты	2	1				1		усвоения новых знаний
Газовые плиты	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
Кипятильники	2	1				1		усвоения новых знаний
Электроводонагреватели	2	1				1		обобщения и систематизации знаний
Приготовление фаршей из мяса	6				6			выполнение комплексных работ
Приготовление фаршей из субпродуктов	6				6			выполнение комплексных работ
Приготовление фаршей из рыбы	6				6			выполнение комплексных работ
Приготовление фаршей из овощей и грибов	6				6			выполнение комплексных работ
Приготовление фаршей из сыров	6				6			выполнение комплексных работ
Приготовление фаршей из творога	6				6			выполнение комплексных работ

		Приготовление фаршей из круп	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление фаршей и начинки из фруктов и ягод	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление фаршей из сухофруктов	6			6			выполнение комплексных работ
		Приготовление фаршей из орехов и мака	6			6			выполнение комплексных работ
<b>РО 2.4.</b>	<b>Отрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии (п/п-144 осень 2 курса)</b>	Подготавливает сырье для замеса дрожжевого теста. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом. Разделяет дрожжевое тесто. Формует изделия и соблюдает режим выпечки изделий из дрожжевого теста.	144			144			
		Замес опарного дрожжевого теста	36			36			Профессиональная практика
		Замес безопарного дрожжевого теста	36			36			Профессиональная практика
		Разделка и формовка изделий из дрожжевого теста	36			36			Профессиональная практика
		Выпечка изделий из дрожжевого теста	36			36			Профессиональная практика
		<b>Итого часов</b>	<b>384</b>	<b>56</b>		<b>288</b>	<b>40</b>		