

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)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Л.В. Шульга

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

« 29 » 2024 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

3W10130302 Аспаз/ Повар

(коды және атауы/ код и наименование)

Оқутүрі/ күндізгі

Форма обучения дневная

базасында негізгі орта білім беру

на базе основного среднего образования

Жалпысағат саны 408 **кредиттер** 17

Общее количество часов 408 **кредитов** 17

Әзірлеуші/ Разработчик

Тасмағамбетова Газиза Кубековна

Рахматуллина Наиля Набирахметовна

Гойко Наталья Цезаревна

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

Т.А.Ә.
Ф.И.О.

Пояснительная записка

Описание модуля	Рабочая учебная программа профессионального модуля «Подготовка сырья и продуктов для изготовления 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. 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.
Формируемые компетенции	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. Использовать регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемые при производстве продукции предприятий питания. Личностные компетенции: физическое и психологическое здоровье, выносливость, вкусовая чувствительность, тонкое обоняние, объемный глазомер, внимательность, аккуратность, организованность, ответственность, самоконтроль, обучаемость, умение работать в команде, коммуникабельность.
Пререквизиты	Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биологии, физике, математике.
Постреквизиты	Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей.
Необходимые средства обучения, оборудование	Мультимедийное оборудование. Дидактический материал.
Контактная информация преподавателя (ей):	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168 e-mail: Gazizaxasen@mail.ru
Рахматуллина Наиля Набиахметовна	телефон: 87006488639 e-mail: nailya_rakhmatullina68@mail.ru
Гойко Наталья Цезаревна	телефон: 8 702 195 24 12 e-mail: natali_17021978@mail.ru

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					
Итого на обучение по модулю	96	96					

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./професспрактика			
РО 1.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности (физпитан-12, ОТ-12)	Выполняет требования по охране труда; правила санитарии и гигиены; промышленной и экологической безопасности в производственных цехах на предприятиях питания	24	18				6		
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

5-6		заболевания							
		Требования техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий торговли и общественного питания	2	1			1		комбинированный
		Электробезопасность	2	2					комбинированный
		Опасность поражения и действие электрического тока на организм человека	2	2					комбинированный
7-8		Организация и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности	2	1			1		усвоения новых знаний
9-10		Первая помощь при поражении электрическим током	2	1			1		усвоения новых знаний
11-12			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 яйцепродуктов. 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
	Итого часов	96	72				24		