

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Ақмолинской области
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
Л.В. Шульга 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

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
3W10130302 Аспаз/ Повар
(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 Набихметовна
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса)/ подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Пояснительная записка

Описание модуля	Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление дрожжевого 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. Модуль направлен на: • изучение технологического процесса приготовления дрожжевого теста, на формовку и выпечку изделий, приготовление фаршей и начинок из различных продуктов; • соблюдение правил техники безопасности во время работы с оборудованием. • умение составлять технологические карты.
Формируемые компетенции	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. 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. Машины для замеса теста, тестораскаточная машина, расстоечные шкафы, пекарские шкафы, разделочные столы, инвентарь.
Контактная информация преподавателя (ей):	
Тасмагамбетова Газиза Кубековна	телефон: 87056272168
	e-mail: Gazizaxasen@mail.ru
Рахматуллина Наиля Набирахметовна	телефон: 87006488639
	e-mail: nailya_rakhmatullina68@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 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	384		240	144			
Итого на обучение по модулю	384		240	144			

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./профес. практика			
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 систематизац ии знаний
	Разделка и формовка теста. Выпечка изделий	2	1				1		усвоения новых знаний
	Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него	2	1				1		обобщения и систематизац ии 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		комбинирова нный
	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		комбинирова нный
	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		комбинирова нный
	Слоеные булочки	2	1				1		обобщения и систематизац ии знаний
	Подготовить сырье и замешивать тесто	6				6			выполнение комплексных работ
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста. Пончики.	6				6			выполнение комплексных работ
	Приготовление изделий из	6				6			выполнение комплексных

		безопарного дрожжевого теста. Хворост.							работ
		Приготовление изделий из безопарного 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
РО 2.3	Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста (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
РО 2.4.	Отрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии (п/п-144 осень 2 курса)	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
		Итого часов	384	56			288	40		