

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

04 КМ Жартылай фабрикаттар дайындау және дайын бұйымдарды безендіру  
ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий  
(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 72 кредиттер 3  
Общее количество часов 72 кредитов 3

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

## Пояснительная записка

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Описание модуля</b>                             | <p>Рабочая учебная программа профессионального модуля <b>«Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»</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_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> |
| <b>Формируемые компетенции</b>                     | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Пререквизиты</b>                                | Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии, биология, физика, математика.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Постреквизиты</b>                               | Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин. (ПМ 5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Необходимые средства обучения, оборудование</b> | Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для изготовления отделочных полуфабрикатов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Контактная информация преподавателя (ей):</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Тасмагамбетова Газиза Кубековна                    | <p>телефон: 87056272168</p> <p>e-mail: <a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Рахматуллина Наиля Набиахметовна                   | <p>телефон: 87006488639</p> <p>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 04. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий. | 72                   |             |           |           | 72        |           |           |
| <b>Итого на обучение по модулю</b>                                           | <b>72</b>            |             |           |           | 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 | Проц. обуч./Профес. практика |                                             |                                 |                                   |
| РО 4.1 | Готовить отделочные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных<br>(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<br>(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                                           |                                 |                                   |
|        |                                                                                                              | Сиропаы                                                                                                                                                               | 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 |
|        |                                                                        | <b>Итого часов</b>                                                                                                                                   | <b>72</b> | <b>12</b> | <b>12</b> | <b>12</b> | <b>36</b> |   |  |                              |