

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»
при управлении образования Акмолинской области



Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля: ИМ 03 Подготовка отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий

Мамандығы/ Специальность 10130301 Организация питания
10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру
(қолға және аяққа код и келіспестен бері)

Біліктілігі/ Квалификация 3W10130301 Кондитер-оформитель
3W10130301 Кондитер-бесендіруші
(қолға және аяққа код и келіспестен бері)

Оқу түрі/ форма обучения	күнделі деннен	базасында на базе	негізгі орта білім беру основного образования
Жалпы сағат саны	432	кредиттер	18
Общее количество часов	432	кредитов	18

Әзірлеуші/ Разработчик Г. Тасмағамбетова
Н. Рахматуллин

Қолы/ Подпись Р.М.С. Т.М.С.

Пояснительная записка

Описание модуля	Изучение данного модуля направлено на изучение знаний, умений и навыков в приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий
Формируемые компетенции	Подготовить сырье для отделочных полуфабрикатов. Оформлять готовые изделия.
Пререквизиты	Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить качества сырья и подготовку к производству. Организовать рабочее место. Подготавливать инвентарь и оборудование. Пользоваться технологическими картами. Знать санитарные требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Знать правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием.
Постреквизиты	После изучения данного модуля обучающийся может готовить фарши и начинки, десерты. Освоить способы приготовления сиропов, глазури, кремов. Формовать изделия из мастики, шоколада. Оформлять готовые торты, пирожные, пироги. Составлять технологические карты. Освоить показатели качества отделочных полуфабрикатов, приемы декорирования мучных кондитерских изделий. Соблюдать гигиенические требования к работникам кондитерского цеха.
Необходимые средства обучения, оборудование	Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Электрические плиты, микроволновая печь, холодильники, взбивательные машины, миксеры, разделочные столы, инвентарь.
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

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 03 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	432	0	0	0	432	0	0
Итого на обучение по модулю	432				432		

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего кредитов/ часов	из них				Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные	Произв. обучение и/или практика			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
РО 3.1	Готовить кремы (8, -16, 24)	Приготавливать сливочные, белковые кремы. Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета кремов	2/48	24			24			
		<i>Оборудование</i> Взбивальная машина МВ – 35, МВ - 6	8 2	2						комбинированный
		Дозатор крема ДК	2	2						комбинированный
		Блендеры	2	2						комбинированный
		Соковыжималки, кофемолки	2	2						усвоение новых знаний
		<i>ТМКИ</i> Кремы на сливочном масле «Сливочный основной», «Новый», «Особый»	16 2	2						усвоение новых знаний
		Масляный крем «Шарлотт», «Гляссе»	2	2						усвоение новых знаний
		Крем «Зефир»	2	2						комбинированный
		Сырно-сливочный кремы	2	2						комбинированный
		Кремы белковые сырцовые	2	2						усвоение новых знаний
		Белковые крема заварные	2	2						усвоение новых знаний
		Заварные крема. Ассортимент	2	2						комбинированный

		и рецептуры.								
		Ассортимент и рецептуры. Кремы из взбитых сливок	2	2						комбинированный
		<i>n/o</i> Приготовление масляных кремов «Шарлот», «Гляссе»	24 6				6			выполнение простых комплексных работ
		Белковые кремы их приготовление	6				6			выполнение простых комплексных работ
		Приготовление шоколадной глазури	6				6			выполнение простых комплексных работ
		Приготовление заварного крема, крема из сливок	6				6			выполнение простых комплексных работ
РО 3.2	Готовить сахарную мастику, желе, карамель	Изготавливать эффективно, сочетая вкусы, текстуры и цвета мастики, желе и карамели	2/48	12			36			
		<i>тмки</i> Сахарная мастика сырцовым способом для оформления кондитерских изделий	12 2	2						усвоение новых знаний
		Сахарная мастика заварным способом для оформления кондитерских изделий	2	2						комбинированный
		Марципан для оформления кондитерских изделий	2	2						усвоение новых знаний
		Желе для отделки тортов для оформления кондитерских изделий	2	2						комбинированный
		Карамель для оформления кондитерских изделий	2	2						усвоение новых знаний
		Рисовальные массы для оформления кондитерских изделий	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
		<i>n/o</i> Приготовление сахарной мастики	36 6				6			выполнение сложных

										комплексных работ
		Приготовление рисовальной массы. Белковая, масляная, мучная.	6				6			выполнение простых комплексных работ
		Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Зеркальная глазурь	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Приготовление ганаша для оформления кондитерских изделий	6				6			выполнение комплексных работ
		Приготовление карамели, кандида для сахарных фигур	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Приготовление желе для оформления тортов	6				6			выполнение простых комплексных работ
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий	<p>1.Смягчать шоколадные глазури, чтобы получить продукт с shineблеском and “snap” that does not show signs of fat or sugar и «треском», который не показывает признаков жира или цветения сахарabloom</p> <p>2.Work with dark, milk, and white chocolateРаботать с темным, молочным и белым шоколадными глазуриamicouvertures</p> <p>3.Pipe, fill, layer, dip, and coat chocolates and confectionery of evenОтделявать, наполнять, наслаивать, окунать, покрывать шоколадки и кондитерские изделия sizes ровным размером и характером, используя вилки</p>	2/48	12			36			

		путем опускания рук Produce and use ganacheЭффективно производить и использовать ганаш								
		<i>ТМКИ</i> Виды шоколада для приготовления и отделки кондитерских изделий.	12 2	2						комбинированный
		Кувертюр. Шоколадные капли в капсулах. Ассортимент, сроки и условия хранения. Применение.	2	2						урок проверки и коррекции знаний
		Кулинарный шоколад. Ассортимент, сроки и условия хранения. Применение.	2	2						усвоение новых знаний
		Столовый или десертный шоколад.	2	2						комбинированный
		Горький шоколад Молочный шоколад	2	2						усвоение новых знаний
		Шоколадная помада. Ассортимент, сроки и условия хранения. Применение.	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
		<i>n/o</i> Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий	18 6				6			выполнение трудовых приемов и операций
		Выполнять подготовку шоколадной помадки для оформления изделий	6				6			выполнение трудовых приемов и операций
		Изготовление фигурок из шоколада для оформления изделий. Изготовление ганаша	6				6			выполнение трудовых приемов и операций
		<i>n/n</i> Выполнения подготовкишоколада для оформления изделий. Приготовление шоколадного декора.	18 6				6			производственная практика

РО 3.4	Готовить и оформлять десерты	Изготовление фигурок из шоколада для оформления изделий.	6				6			производственная практика
		Изготовление узоров из шоколада для оформления тортов	6				6			производственная практика
		1.Производить горячие, холодные и замороженные десерты в ограниченных временных рамках и в соответствии с неизменным высоким стандартом 2.Следовать инструкциям, рецептам и спецификациям блюд, чтобыproduce спонтанно производить desserts spontaneously by applying prior experience andдесерты, применяя предыдущий опыт и knowledgeзнания	2/48	18			30			
		<i>ТМКИ</i> Приготовление и подача горячих десертов. Пудингов	18 2	2						урок проверки и коррекции знаний
		Приготовление и подача сложных холодных десертов	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
		Приготовление и подача суфле	2	2						комбинированный
		Приготовление и подача муссов	2	2						комбинированный
		Приготовление и подача желе	2	2						усвоение новых знаний
		Приготовление и подача халвы, мороженое	2	2						усвоение новых знаний
		Приготовление и подача фруктовых десертов. Фрукты-фламбе с карамелью.	2	2						комбинированный

		Приготовление и подача самбуков	2	2					комбинированный
		Приготовление и подача фруктовых салатов	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		<i>n/o</i> Приготовление горячих десертов. Творожно-фруктовое суфле, пудинга	18 6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление холодных десертов. Самбук.	6				6		выполнение комплексных работ
		Приготовление замороженных десертов. Мороженое с печеньем и конфетами, чизкейк.	6				6		выполнение комплексных работ
		<i>n/n</i> Приготовление и оформления десертов	12				12		производственная практика
РО 3.5	Готовить и оформлять пирожные	Производить широкий ассортимент пирожных с использованием различных техник, видов пирожных и украшений	2/48	18			30		
		<i>ТМКИ</i> Приготовление и оформление бисквитных пирожных	18 2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление песочных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление слоеных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление заварных пирожных	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		Приготовление и оформление воздушных пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление миндально – ореховых пирожных	2	2					комбинированный
		Приготовление и оформление	2	2					усвоения новых знаний

		крошковых пирожных							
		Требования к приготовлению и оформлению многослойных пирожных	2	2					комбинированный
		Упаковка. Условия хранения пирожных	2	2					комбинированный
		<i>n/o</i> Готовить и оформлять бисквитные пирожные	18 6				6		выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять заварные пирожные	6				6		выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять песочные пирожные	6				6		выполнение сложных комплексных работ
		<i>n/n</i> Готовить и оформлять пирожные	12				12		производственная практика
РО 3.6	Готовить и оформлять торты	Производить широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений	6/144	54	6		84		
		<i>Охрана труда</i> Техника безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования	12 2	2					усвоения новых знаний
		Требования к организации труда на производстве	2	2					комбинированный
		Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования	2	2					комбинированный
		Требования техники безопасности при работе на отдельных видах механического оборудования	2	2					усвоения новых знаний
		Правила техники	2	2					комбинированный

	безопасности при эксплуатации теплового оборудования								
	Техника безопасности при работе с весоизмерительным и контрольно-кассовым оборудованием	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	ТМКИ Торты массового производства. Классификация.	36							усвоения новых знаний
	Литерные торты	2	2						комбинированный
	Фигурные торты.	2	2						комбинированный
	Фирменные торты.	2	2						усвоения новых знаний
	Приготовление и оформление песочных тортов. «Птичье молоко»	2	2						комбинированный
	Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»	2	2						усвоения новых знаний
	Приготовление и оформление песочного торта «Абрикотин»	2	2						комбинированный
	Приготовление и оформление песочного торта с джемом. Торт «Пешт»	2	2						урок обобщения и систематизации знаний
	Приготовление и оформление слоеных тортов с кремом. Торт «Полено со сгущенкой»	2	2						комбинированный
	Приготовление слоеного торта «Московская слойка»	2	2						усвоения новых знаний
	Приготовление слоеного торта с конфитюром. Торт «Большой Мильфей с крем-пудингом»	2	2						комбинированный
	Приготовление и оформление заварных тортов «Райское блаженство»	2	2						комбинированный
	Приготовление и оформление заварного торта «Спартак»	2	2						усвоения новых знаний

		шоколадный», «Карпатка».							
		Приготовление и оформление воздушных тортов. Муссовый торт.	2	2					усвоения новых знаний
		Приготовление и оформление комбинированных тортов	2	2					урок обобщения и систематизации знаний
		ЛПЗ. «Приготовление торта Графские развалины»	2		2				выполнение трудовых приемов и операций
		ЛПЗ. «Приготовление торта Наполеон»	2		2				выполнение трудовых приемов и операций
		ЛПЗ. «Приготовление торта Дамские палочки»	2		2				выполнение трудовых приемов и операций
		<i>Оборудование</i> Линия для производства бисквитных изделий	12 2	2					комбинированный
		Автоматическая линия для производства теста фило.	2	2					комбинированный
		Линия для производства заготовок коржей для тортов типа «Медовик» и «Наполеон»	2	2					комбинированный
		Оборудование для формирования заготовок тортов. Отсадочная машина	2	2					комбинированный
		Формующий стол с ножевым устройством. Калибратор. Валковый экструдер.	2	2					комбинированный
		Автоматическая линия ламинации слоеного теста.	2	2					комбинированный
		<i>n/o</i> Готовить и оформлять йогуртовые бисквитные торты	36 6				6		выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять песочные торты	6				6		выполнение сложных комплексных работ

		Готовить и оформлять слоеные торты	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять миндальные торты	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять белковые торты	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		Готовить и оформлять комбинированные торты	6				6			выполнение сложных комплексных работ
		<i>n/n</i> Готовить и оформлять бисквитно-ореховые торты	48 12				12			производственная практика
		Готовить и оформлять бисквитно-творожные торты	12				12			производственная практика
		Готовить и оформлять песочные торты	12				12			производственная практика
		Готовить и оформлять слоеные торты	12				12			производственная практика
		Итого часов	432							