

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



Рабочая учебная программа по модулю

Наименование модуля: ПМ 01 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Мамандығы/ Специальность: 10130301 Организация питания
10130301 Тамақтандыру, ұйымдастыру
(қолданыс аталуы код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация: ЗW10130301 Кондитер-оформитель
ЗW10130301 Кондитер-безпеңдіруші
(қолданыс аталуы код и наименование)

Оқу түрі/ форма обучения: күндізгі / базасында / пәтігі орта білім беру
дневная / на базе / основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 408 / кредиттер: 17
Общее количество часов: 408 / кредитов: 17

Әзірлеуші/ Разработчик: Г. Тасмагамбетова
Н. Рахматуллина

Қолы/ Подпись: *[Signature]*

Пояснительная записка

Описание модуля	Изучение данного модуля направлено на изучение знаний, умений и навыков в приготовление дрожжевого теста и изделий из него
Формируемые компетенции	Подготовить сырье и замесить тесто. Разделить тесто и сформовать изделия.
Пререквизиты	Перед изучением данного модуля обучающийся может освоить качество сырья и подготовить к производству. Организовать рабочее место. Подготавливать инвентарь и оборудование. Пользоваться технологическими картами. Освоить знания санитарных требований при замесе и разделки теста, правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием.
Постреквизиты	После изучения данного модуля обучающийся может замешивать тесто. Выполнять расстойку, обминку и разделку теста. Формовать изделия. Составлять технологические карты. Показатели качества изделий из дрожжевого теста
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: 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
3W1013030 « Кондитер-оформитель»							
ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»	408	162	102	144	0	0	0
Итого на обучение по модулю	408	162	102	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	Производ.обучение/ профессиональная практика			
РО 1.1	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	Анализировать инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	24							
		Физиология питания Физиологические основы составления пищевых рационов	12	2						изучение новой темы
		Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам		2						изучение новой темы
		Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов		2						изучение новой темы
		Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов		2						изучение новой темы
		Санитарные требования к хранению, раздаче и приёму пищи		2						комбинированный
		Личная гигиена работников общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми.		2						урок повторения
		ОТ и ТБ Цели и задачи охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии	12	2						изучение новой темы
		Основные законодательные		2						урок

		положения и организация охраны труда								повторения
		Организация и проведение инструктажей по охране труда и ТБ		2						комбинированный
		Санитарные требования к вентиляции производственных помещений		2						комбинированный
		Санитарные требования к освещению производственных помещений		2						изучение новой темы
		Инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм, учитывающим и вибрацию оборудования		2						изучение новой темы
РО 1.2	Оценивать качество и вспомогательного сырья для приготовления теста	Проводить качественную оценку основного и вспомогательного сырья для приготовления теста, подготавливать сырье к использованию	36							
		Товароведение Оценка качества муки	36	2						урок изучения новой темы
		Оценка качества сахара и подсластителей		2						практическая работа
		Оценка качества яиц и яйцепродуктов		2						урок повторения
		Оценка качества молока и молочных продуктов		2						урок повторения
		Оценка качества жиров		2						практическая работа
		Оценка качества разрыхлителей теста		2						урок изучения новой темы
		Оценка качества желирующих		2						урок

		веществ							изучения новой темы
		Оценка качества вкусовых и ароматических веществ		2					практическая работа
		Регуляторы кислотности		2					урок повторения
		Оценка качества пищевых красителей		2					урок повторения
		Оценка качества усилителей вкуса и аромата		2					практическая работа
		Оценка качества орехов		2					урок изучения новой темы
		Оценка качества продуктов какао		2					урок изучения новой темы
		Оценка качества фруктов		2					практическая работа
		Оценка качества фруктово – ягодных полуфабрикатов		2					урок повторения
		Оценка качества овощей		2					урок повторения
		Оценка качества крупы		2					практическая работа
		Оценка качества мяса и мясных продуктов		2					урок изучения новой темы
РО 1.3	Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста	Замешивать дрожжевое тесто на широкий и разнообразный ассортимент изделий, используя современное оборудование, обминать дрожжевое тесто, разделять тесто по весу	12						
		ТМКИ		2					практическая

		Классификация теста							работа
		Сущность процессов, происходящих при замесе теста		2					урок повторения
		Замес теста		2					урок повторения
		Способы разрыхления теста		2					практическая работа
		Процессы, происходящие при замесе теста		2					урок изучения новой темы
		Разделка и формовка теста		2					урок изучения новой темы
		п/о Подготовить сырье и замешивать тесто	24				6		практическая работа
		Разделка дрожжевого безопарного теста					6		практическая работа
		Разделка дрожжевого опарного теста					6		практическая работа
		Разделка дрожжевого слоеного теста					6		практическая работа
РО 1.4	Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста	Использует инструменты и инвентарь при производстве пирогов, кулебяк, расстегаев и дополнительных продукции, изготавливает ассортимент фаршей и начинок	12						
		ТМКИ Фарши и начинки из мяса		2					урок изучения новой темы
		Фарши и начинки из рыбы		2					практическая работа

		Фарши и начинки из овощей		2					урок повторения
		Фарши и начинки из фруктов и ягод		2					урок повторения
		Фарши и начинки из круп		2					практическая работа
		Фарши и начинки из молочных продуктов		2					урок изучения новой темы
		ПО Готовить фарши для дрожжевого теста	12				6		практическая работа
		Готовить сладкие начинки для дрожжевого теста					6		практическая работа
РО 1.5	Формовать изделия из дрожжевого теста	Формовать изделия с использованием различных техник, используя опыт различных народов, разделять тесто перед формованием	12						
		ТМКИ Формовка изделий из дрожжевого безопасного теста		2					урок изучения новой темы
		Формовка изделий из дрожжевого опарного теста		2					практическая работа
		Формовка изделий из дрожжевого слоеного теста		2					урок повторения
		Разделка дрожжевого теста		2					урок повторения
		Расстойка дрожжевого теста		2					практическая работа
		Выпечка изделий		2					урок изучения новой темы
		n/o Формовать изделия из безопасного дрожжевого теста	12				6		практическая работа

[illegible]

		Приготовление рулетов из сдобного дрожжевого теста		2						урок изучения новой темы
		Ромовая баба		2						практическая работа
		Приготовление блинов		2						урок повторения
		Оладьи		2						урок повторения
		Кексы из сдобного дрожжевого теста		2						практическая работа
		Куличи		2						урок изучения новой темы
		Булочки из дрожжевого слоеного теста		2						урок изучения новой темы
		Круассаны из дрожжевого слоеного теста		2						практическая работа
		Бриошь		2						урок повторения
		Разновидности сдоб		2						урок повторения
		Крендели из сдобного дрожжевого теста		2						практическая работа
		Приготовление халы		2						урок изучения новой темы
		Приготовление тапа - нана		2						урок изучения новой темы
		Жарка изделий во фритюре		2						практическая работа
		Приготовление пирожков жаренных		2						урок

		с различными начинками							повторения
		Приготовление пончиков		2					урок повторения
		Баурсаки и хворост		2					практическая работа
		Изделия с отварными протертыми овощами		2					урок изучения новой темы
		<i>n/o</i> Готовить полуфабрикаты мясных пирогов к выпечке	24				6		практическая работа
		Готовить полуфабрикаты пирожков с овощными начинками к выпечке					6		практическая работа
		Готовить полуфабрикаты пирожков со сладкими начинками к выпечке					6		практическая работа
		Готовить полуфабрикаты ватрушек с творогом к выпечке					6		практическая работа
		<i>y-o.n</i> Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	24				24		учебно-ознакомительная практика
		<i>n/n</i> Выпекать п/ф и изделия из теста	144				144		производственная практика
РО 1.7	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста								
	Итого часов		408	144			264		