

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»

БЕКІТЕМІН
Колледж басшысы
УТВЕРЖДАЮ
Руководитель колледжа
_____ Е. Крайнева
_____ 2022 г.

**Рабочая учебная программа
по дисциплине «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Технология приготовления мучных и кондитерских изделий

Специальность (код и наименование): 10130300 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 3W10130302 «Повар»

Группа: 2ОП-21

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 28, кредитов 1

Разработчик (-и): _____ Тынымова А.Ж. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности 10130300 «Организация питания», квалификация 3W10130302 «Повар» При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 1226043 Техник - технолог.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Оборудование на предприятиях питания» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 28 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1 Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтническом и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;

БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.
2. Повышенный уровень		

		ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста. ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: труд школьный курс

Постреквизиты: ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: оборудование: интерактивная доска, плакаты, образцы

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Тынымова Арайлым Жанатовна

Тел.: 87712821216

E-mail: aray.tynymova@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	28				28				
Всего:	28				28				
Итого на обучение по дисциплине	28				28				

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			
1	Раздел 1: Сырье и его подготовка к производству	Тема 1.1 Мука, крахмал, сахаристые вещества, яйца и яйцепродукты.	4	2			Изучение нового материала	Конспект	урок освоения нового материала
2	Результат обучения: - понимать значение продуктов, не обходимых для подготовки кондитерских изделий - анализировать химический состав сырья - анализировать пищевую ценность продуктов	Тема 1.2 Молоко и молочные продукты, какао продукты, орехи, фруктово ягодное сырье		2			Изучение нового материала	Конспект	урок освоения нового материала
3	Раздел 2: Виды теста и способы его разрыхления	Тема 2.1 Классификация теста, способы разрыхления.	4	2			Изучение нового материала	Конспект	урок освоения нового материала
4	Результат обучения: - понимать классификацию теста - понимать процессы происходящие при замесе - анализировать виды брожения	Тема 2.2 Процессы, происходящие при замесе и брожении		2			Изучение нового материала	Конспект	урок освоения нового материала
5	Раздел 3: Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Тема 3.1 Способы замеса дрожжевого теста. Брожение теста.	20	2			Изучение нового материала	Технологическая схема «Процесс приготовления дрожжевого теста»	урок освоения нового материала
6	Результат обучения: - понимать виды дрожжевого теста - понимать процессы происходящие при выпечки	Тема 3.2 Разделка дрожжевого теста. Процессы, происходящие при расстойке		2			Изучение нового материала	Конспект	
7		Тема 3.3 Выпечка изделий из дрожжевого теста. Процессы, происходящие при выпечке.		2			Изучение нового материала	Конспект	урок освоения нового материала

8		Тема 3.4 Фарши несладкие. Изделия с начинками.		2		Изучение нового материала	Технологическая схема «Приготовление фаршей»	урок освоения нового материала
9		Тема 3.5 Сдоба, изделия жаренные во фритюре.		2		Изучение нового материала	Технологическая схема «Приготовление изделия жаренные во фритюре»	урок освоения нового материала
10		Тема 3.6 Лабораторная работа «Замес дрожжевого теста»		2		Практическая работа «Изделия из дрожжевого теста»	«Замес дрожжевого теста»	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков;
11		Тема 3.7 Лабораторная работа «Расстойка, формовка, изделий из дрожжевого теста»		2		Практическая работа «Изделия из дрожжевого теста»	«Расстойка, формовка, изделий из дрожжевого теста»	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков;
12		Тема 3.8 Лабораторная работа «Выпечка дрожжевого теста»		2		Практическая работа «Изделия из дрожжевого теста»	«Выпечка дрожжевого теста»	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков;
13		Тема 3.9 Лабораторная работа «Варка сиропа, приготовление мучные присыпки. Дегустация»		2		Практическая работа «Изделия из дрожжевого теста»	«Варка сиропа, приготовление мучные присыпки. Дегустация»	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков;
14		Тема 3.10 Контрольная		2		Закрепления		

		работа					изученного материала за курс		
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		28	20	8				

Приложение

Результат обучения: по предмету «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»

Знать:

- технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологический процесс приготовления полуфабрикатов;
- замес теста и способы его разрыхления;
- технологический процесс приготовления дрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них;
- способы украшения пирожных и тортов;
- основные процессы приготовления пирожных и тортов;
- условия и сроки хранения и реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.
- характеристику кондитерского сырья;
- оценку качества;
- правила хранения;
- использование.

Уметь:

- подготовить кондитерское сырье к производству;
- приготавливать различного вида начинки, сиропы, помады, кремы, фарши;
- изготавливать штучные кондитерские изделия, пирожные и торты;
- украшать кондитерские изделия.
- дать оценку качества кондитерского сырья органолептическим методом;
- подготовить кондитерское сырье к производству;
- использовать кондитерское сырье в зависимости от назначения.

