

«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: ЗОП-20

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 20, кредитов 0

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 10130300 «Организация питания»

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 20 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	20					20			
Всего:	20					20			
Итого на обучение по дисциплине	20					20			

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: (6ч) (Прил 1) Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов Результаты обучения: - знает виды кремов и технологию приготовления - применяет органолептические показатели - анализирует технологию и сочетания кремов	1.1 Тема: Приготовление кремов. Способы украшения кремом. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требование к качеству кремов	2-2	2			Изучение нового материала	-	Информационный урок с элементами фото-карточек
2		1.2 Тема: Приготовление сиропов для промочки бисквитных изделий. Применение и требование к качеству	2-4	2			Изучение нового материала	Технологическая карта по приготовлению сиропа «Инвертный», «Ванильный»	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
3		1.3 Тема: Приготовление помадки. Способы применения. Украшение и требования к качеству Практическая работа	2-6	1	1		Изучение нового материала	Технологическая карта по приготовлению «Помадка по-восточному»	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
4	Раздел 2: (14ч) (Прил 1) Печенья, виды, ассортимент Результат обучения: - применяет технологию приготовления и особенности печений - знает требования к качеству - анализирует потребительский спрос	Тема 2.1 Печенье. Ассортимент	2-8	2			Изучение нового материала	Технологическая карта по приготовлению печенья «Крошка с шоколадом», «Курабье», «Подсолнух»!	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
5		Тема 2.2 Крекеры. Ассортимент	2-10	2			Изучение нового материала	Технологическая карта по	комбинированный урок

		Широкое применение						приготовлению «Крекер классический с солью», «Крекер с сыром»	с освоения нового материала
6		Тема 2.3 Приготовление карамели, требования к качеству. Способы украшения	2-12	2			Изучение нового материала	Технологическая карта по приготовлению «Карамели» и Практическая работа Приготовление карамели в виде НИТИ	урок закрепления изучаемого материала и выработки практически х умений и навыков
7		Тема 2.4 Сложные кремы, назначение, классификация, особенности приготовления, рецептура, требования к качеству)	2-14	2			Изучение нового материала	Технологическая карта по приготовления крема «Шалот», «Новый», «Крем-чиз», «Пломбир»	комбинированный урок с освоения нового материала
8		Тема 2.5 Приготовление изделий из пряничного теста	2-16	2			Изучение нового материала	Технологическая карта по приготовлению пряника «Детский», «Медовый», «Зебра»	урок-игра
9		Тема 2.6 Практическая работа	2-18		2		Работа с картами	Технологическая карта, Калькуляционная карта	урок закрепления и совершенствования учебного материала
10		Тема 2.7 Контрольная работа	2-20		2		Повторение	Повторение	урок закрепления и совершенствования учебного

									материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		20	15	0				

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