

«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: 20П-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. |

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

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.

