Ақмола облысы білім басқармасының
жанындағы «Атбасар ауданы, Атбасар қаласы, аграрлық - индустриялық колледж»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

**УТВЕРЖДАЮ**
Руководитель ГККП «АИК»
В.Лукин
«02» 09 2022 год

# Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
# Рабочая учебная программа по дисциплине

## ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»

(Пән немесе модуль атауы / наименование модуля или дисциплины)

**Мамандығы/ Специальность** 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
10130300 Организация питания
(коды және атауы/ код и наименование)

**Біліктілігі/ Квалификация** **3W101303001 «кондитер-безендіруші»**
**3W101303001 «кондитер- оформитель»**
(коды және атауы/ код и наименование)

**Оқу түрі/** күндізгі **базасында** негізгі орта білім беру
**Форма обучения** очная **на базе** основного среднего образования

**Жалпы сағат саны** 408 **кредиттер** 17
**Общее количество часов** 408 **кредитов** 17

**Әзірлеуші/ Разработчик** Баимбетов Асхат Исакожаевич ПшеничниковаЛ.А

**Қолы/ Подпись**

## Пояснительная записка

| | |
|---|---|
| **Описание дисциплины/модуля** | Данный модуль описывает результативность работы и дает возможность получить навыки и знания по организации рабочих местна производстве.<br>- подготовка сырья и замес теста.<br>- разделка теста, формирование изделий из теста.<br>- выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста.<br>- приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из теста.<br>- Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов<br>- Приготовление лечебного питания |
| **Формируемые компетенции** | • умение критически мыслить;<br>• способность творчески применять знания;<br>• способность решать проблемы;<br>• научно-исследовательские навыки;<br>• коммуникативные навыки;<br>• способность работать в группе и индивидуально;<br>• навыки в области ИКТ. |
| **Пререквизиты** | Для освоения данного модуля необходимы знания: знать техникубезопасности при работе с оборудованием |
| **Постреквизиты** | Полученные знания будут не обходимы для изучения следующих модулей:<br>3W1013030 "КОНДИТЕР- ОФОРМИТЕЛЬ"<br>-ПМ01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»<br>-ПМ02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»<br>-ПМ03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изднлий »<br>3W10130302"повар"<br>ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»<br>ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного питания и школьного питания»<br>ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира» |
| **Необходимые средства обучения, оборудование** | Компьютер, интерактивная доска, учебная литература, дидактический материал |

| | |
|---|---|
| **Контактная информация педагога(ов):** | |
| **Фамилия, имя, отчество (при его наличии)** | тел.: 8 7713720270 |
| | e-mail (е-майл): |
| Баимбетов Асхат Исакожаевич | |

# Распределение часов по семестрам

| Дисциплина/код и наименование модуля | 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 |
| ПМ 01 Р.О 1.1 Охрана труда | 12 | 12 | | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О 1.1 Физиология | 12 | 12 | | | | | | | |
| ПМ 01Р.О 1.2 Товароведение | 36 | 36 | | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.2 Производственное обучение | 12 | | 12 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.3.ТМКИ | 12 | 12 | | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.3 Производственное обучение | 12 | | 12 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.4 ТМКИ | 12 | 12 | | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.4 Производственное обучение | 12 | | 12 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.5 ТМКИ | 12 | 12 | | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.5 Производственное обучение | 12 | | 12 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.5 Учебно-ознакомительная практика | 24 | | 24 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.6 ТМКИ | 48 | 48 | | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.6 Производственное обучение | 24 | | 24 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.6 Учебно-ознакомительная практика | 24 | | 24 | | | | | | |
| ПМ 01 Р.О.1.7 | 144 | | | 144 | | | | | |

Приложение 8 к приказу МОН РК от 6 апреля 2020 года № 130, **в редакции приказа Министра просвещения РК от 27.08.2022 № 382**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Производственная практика | | | | | | | | | |
| **Всего:** | 408 | | | | | | | | |
| **Итого на обучение по дисциплине/модулю** | **408** | | | | | | | | |

## 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 соблюдениями санитарных норм и техники безопасности** | | | | | | | | | |
| | **Охрана труда** | | **12** | **12** | | | | | | |
| 1-2 | Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания. | Тема 1.Основные законодательные положения и организация охраны труда | 2 | 2 | | | | Законодательные положения по охране труда стр 6 | Записать основные законодательные положения | Урок сообщение новых знаний |
| 3-4 | | Тема 2. Основные законодательные положения и организация охраны труда | 2 | 2 | | | | Законодательные положения по охране труда стр 6 | Записать основные законодательные положения | Комбинированный урок |
| 5-6 | | Тема 3. Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условии труда | 2 | 2 | | | | Санитарно гигиенические условия труда стр 62 | Записать основные положения санитарно гигиенических условий труда | Комбинированный урок |
| 7-8 | | Тема 4. Безопасность при эксплуатации механического оборудования | 2 | 2 | | | | Ознакомиться с техникой безопасности при использовании механического | Записать основные нармоативные правила при эксплуатации | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | оборудования | механического оборудования | |
| 9-10 | | Тема 5.Государственный и административно-общественный контроль за охраной труда | 2 | 2 | | | | Стр 18 | Записать какие государственные органы непосредственно осуществляют контроль за охраной труда | Комбинированный урок |
| 11-12 | | Тема 6. Устройство предприятий и содержание территории и помещений | 2 | 2 | | | | Стр 77 | Описать основные положения по устройству и содержанию помещений в общественном питании | Комбинированный урок |
| | **РО 1.2Физиология питания** | | **12** | **12** | | | | | | |
| 13-14 | Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе первичной обработки сырья | Тема 1: Санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов | 2 | 2 | | | | Стр 255 | работа с текстом | Комбинированный урок |
| 15-16 | | Тема 2: Санитарные требования к тепловой обработке пищевых | 2 | 2 | | | | Стр 276 | Работа с текстом | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | продуктов | | | | | | | | |
| 17-18 | | Тема 3: Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей | 2 | 2 | | | | Стр 332 | Работа с текстом | Комбинированный урок |
| 19-20 | | Тема 4: Санитарные требования при изготовлении отделочных полуфабрикатов | 2 | 2 | | | | стр327 | Работа с текстом | Комбинированный урок |
| 21-22 | | Тема5: Условия хранения отделочных полуфабрикатов | 2 | 2 | | | | Стр 307 | Работа с текстом | Комбинированный урок |
| 23-24 | | Тема6:Санитарные требования к отделке кондитерских изделий | 2 | 2 | | | | Стр 331 | Работа с текстом | Комбинированный урок |
| | **РО. 1.2. Оценивать качество основанного и вспомогательного сырья для приготовления теста.** | | | | | | | | | |
| | **Товароведение** | | **36** | **36** | **2** | | | | | |
| 25-26 | Характеризует способы определения силы муки, просеивания муки, подготовки крахмала, молока и молочных продуктов | Тема 1: Мука | 2 | 2 | | | | Стр 223 | Описать химический состав муки | Комбинированный урок |
| 27-28 | | Тема 2: Крахмал | 2 | 2 | | | | Стр 238 | Описать крахмало продукты | Комбинированный урок |
| 29-30 | | Тема 3: Молоко | 2 | 2 | | | | Стр 172 | Записать пищевую ценность молока | Комбинирован 21-ный урок |
| 31-32 | | Тема 4: Молочные продукты | 2 | 2 | | | | Стр 178 | Описать молочные продукты и их пищевую ценность | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 33-34 | Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности сырья | Тема 5: Пищевые и кондитерские жиры. | 2 | 2 | | | | Стр 203 | Описать основные кондитерские жиры | Комбинированный урок |
| 35-36 | | Тема 6: Яйцепродукты | 2 | 2 | | | | Стр 197 | Описать строение и пищевую ценность куриного яйца | Комбинированный урок |
| 37-38 | | Тема 7: Сахар, мед, патока. | 2 | 2 | | | | Стр 241 | Описать состав и полезные свойства | Комбинированный урок |
| 39-40 | | Тема 8: Овощи и фрукты. | 2 | 2 | | | | Стр 38 | Описать основные овощи и фрукты используемые при приготовлении кондитерских изделий | Комбинированный урок |
| 41-42 | | Тема 9: Орехи и крупы | 2 | 2 | | | | Стр 215 | Описать ассортимент круп | Комбинированный урок |
| 43-44 | | Тема 10: Разрыхлители теста | 2 | 2 | | | | Стр 315 | Записать основные разрыхлители для теста | Комбинированный урок |
| 45-46 | | Тема 11: Вкусовые и ароматические вещества. | 2 | 2 | | | | Стр 255 | Описать товары относящиеся к вкусовым товарам | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 47-48 | | Тема 12: Вкусовые и ароматические вещества. | 2 | 2 | | | | Стр 260 | Описать ароматические вещества используемые при приготовлении кондитерского изделия | Комбинированный урок |
| 49-50 | | Тема 13: Вкусовые и ароматические вещества. | 2 | 2 | | | | Стр 263 | Описать ароматические вещества используемые при приготовлении кондитерского изделия | Комбинированный урок |
| 51-52 | | Тема 14: Пищевые красители | 2 | | 2 | | | Стр 300 | Записать пользу и вред наносимый пищевыми красителями и . | Комбинированный урок |
| 53-54 | | Тема 15: Пряности | 2 | 2 | | | | Стр 301 | Описать пряности | Комбинированный урок |
| 55-56 | | Тема 16: Пряности | 2 | 2 | | | | Стр 301 | Описать полезные качества пряностей | Комбинированный урок |
| 57-58 | | Тема 17: Приправы | 2 | 2 | | | | Стр 303 | Описать приправы | Комбинирован |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | ный урок |
| 59-60 | | Тема 18: Приправы | 2 | 2 | | | | Стр 303 | Описать полезные качества приправ | Комбинированный урок |
| | **Производственное обучение** | | | | **-** | | **12** | | | |
| 61-62 | Ознакомить учащихся с лабораторией, оборудованием провести инструктаж. Как правильно пользоваться оборудованием. | Введение. Техника безопасности и охрана труда кондитера. | 6 | | | | 6 | обработка, варка, нарезка, жарка овощей и грибов. | сборник рецептур стр 489-495 | Комбинированный урок |
| 63-64 | | Организация работы кондитерского цеха, организация рабочего места кондитера | 6 | | | | 6 | обработка яблок, нарезка, приготовление начинки фаршей | составить тех. схемы стр 483 | Комбинированный урок |
| | **РО 1.3.Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.** | | | | | | | | | |
| | **ТМКИ «Характеристика сырья и подготовка его к производству »** | | **12** | | | | | | | |
| 65-66 | Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала т.д. | Тема: Злаки | 2 | 2 | | | | Стр 65 | Описать знасение злаков в кондитерм ких изделиях | Комбинированный урок |
| 67-68 | | Тема: Мука | 2 | 2 | | | | Стр 65 | Описать значение муки при приготовлении кондитерских изделий | Комбинированный урок |
| 69-70 | | Тема: Сахар подсластители | 2 | 2 | | | | Стр 71 | Значение сахара при приготовлении кондитерких изделий | Комбинированный урок |
| 71-72 | | Тема: Яйца и яйцепродукты | 2 | 2 | | | | Стр 75 | Значение | Комбинирован |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | яйцепродуктов при приготовлени кондитерских изделий | ный урок |
| 73-74 | | Тема: Молоко и молочные продукты | 2 | 2 | | | | Стр 79 | Значение молока при приготовлении кондитерского изделия. | Комбинированный урок |
| 75-76 | | Тема: Жиры | 2 | 2 | | | | Стр 83 | Описать значение жиров при приготовлении кондитерских изделий. | Комбинированный урок |
| | **Производственное обучение** | | | | | | **12** | | | |
| 77-78 | Имеют знания, умения и навыки, необходимые для разделки теста, изготовления полуфабрикатов из теста, весовых и штучных изделий. В результате изучения модуля, обучающиеся владеют способами разделки дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста. Показатели качества | Тема 1 Приготовление фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, картофельного, овощного | | | | | 6 | комплекс работ: замес теста, формовка, жарка. | составить тех.карты стр 477 | Комбинированный урок |
| 79-80 | | Тема 2 Приготовление фарша творожного, яблочного, из мака. | | | | | 6 | комплекс работ: замес теста, формовка, жарка. подготовка фритюра. | составить тех.карты стр 478 | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий. | | | | | | | | | |
| | **РО1.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста** | | | | | | | | | |
| | **ТМКИ «Изделия из дрожжевого теста»** | | **12** | | | | | | | |
| 81-82 | Раскрывает способы формования изделий теста | Тема1: Классификация теста | 2 | 2 | | | | Стр 119 | Описать разновидности теста | Комбинированный урок |
| 83-84 | | Тема2:Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста | 2 | 2 | | | | Стр 119 | Способы разрыхления теста. | Комбинированный урок |
| 85-86 | Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками | Тема3: Сущность процессов происходящих при замесе теста. Способы разрыхления. | 2 | 2 | | | | Стр 124 | Описать способы разрыхления теста | Комбинированный урок |
| 87-88 | | Тема4: Дрожжевое тесто и изделия из него. Процессы происходщие при замесе и выпечке теста. | 2 | 2 | | | | Стр 135 | Описать основные процессы при замесе и выпечки теста | Комбинированный урок |
| 89-90 | | Тема5: Дрожжевое безопарное тесто | 2 | 2 | | | | Стр 135 | Описать отличие безопарного теста | Комбинированный урок |
| 91-92 | | Тема6: Дрожжевое опарное тесто | 2 | 2 | | | | Стр 136 | Описать отличие опарного теста | Комбинированный урок |
| | **Производственное обучение** | | | | | | 12 | | | |
| 93-94 | Используют | Изделия из дрожжевого | | | | | 6 | комплекс работ: | составить | Комбинирован |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий. Используют современный инвентарь для разделки теста; соблюдают санитарные нормы и правила при разделке теста. Организовывают рабочие места на производственных участках разделки различных видов | безопарного теста (пирожки с различными фаршами), | | | | | | замес теста, формовка,. подготовка фритюра жарка. | тех. карточки-вопросы сборник рецептур стр 408-481 | ный урок |
| 95-96 | | Жарка во фритюре изделий из дрожжевого теста (пирожки, беляши) Требование к качеству. | | | | | 6 | комплекс работ: подготовка опары, замес теста, формовка изделия, выпечка. | составить тех. схему «булочка Дорожная» сборник рецептур | Комбинированный урок |
| | **РО 1.5. Формировать изделия из дрожжевого теста** | | | | | | | | | |
| | **ТМКИ «Разделка различных видов теста»** | | **12** | | **4** | | | | | |
| 97-98 | Раскрывает способы разделки изделий из дрожжевого теста Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста. Рационально использует оборудование для разделки теста | Разделка дрожжевого теста | 2 | 2 | | | | Стр 129 | Описать основные формы разделки теста. | Комбинированный урок |
| 99-100 | | Лабораторная работа | 2 | | 2 | | | Стр 129 | Описать основные формы разделки теста | Урок |
| 101-102 | Характеризует основные правила для расстойки изделий из дрожжевого теста | «Организация рабочего места для разделки дрожжевого теста» | 2 | 2 | | | | конспект | Описать нормативы дляорганизации места для разделки дрожжевого теста | коррекции знаний, умений и навыков |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 103-104 | Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами | Расстойка дрожжевого теста | 2 | 2 | | | | Рассмотреть варианты растойки теста для чего это делается | Описать процессы происходящие при расслойке дрожжевого теста | Комбинированный урок |
| 105-106 | Раскрывает способы формования изделий из дрожжевого теста<br>Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.<br>Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками | Лабораторная работа «Уход<br>инвентаря для разделки дрожжевого теста» | 2 | | 2 | | | Описать инвентарь для разделки дрожжевого теста | Описать весь процесс ухода за инвентарем | Комбинированный урок |
| 107-108 | | Способы формования изделий из дрожжевого теста | 2 | 2 | | | | Стр 129 | Описать основные формы формовки изделий из дрожжевого теста. | Комбинированный урок |
| | **Производственное обучение** | | | | | | 12 | | | |
| 109-110 | Жарка во фритюре изделий из дрожжевого теста (хворост, пончики московские) Требование к качеству | Уметь владеть способом жарки во фритюре. Знать требования к качества | | | | | 6 | комплекс работ: замес теста, формовка,. подготовка фритюра жарка. | составить тех. карточки-вопросы сборник рецептур стр 408-481 | Урок усвоения новых знаний |
| 111-112 | Изделия из дрожжевого теста опарным способом (булочка сдобная, сдоба выборская, булочка | Знают способы разделки дрожжевого | | | | | 6 | комплекс работ: подготовка опары, замес теста, формовка | составить тех. схему «булочка Дорожная» | Урок усвоения новых знаний |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | сахарная). Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | | | изделия, выпечка. | сборник рецептур | |
| | **Учебно ознакомительная практика** | | | | | | 24 | | | |
| 113-114 | Знают способы разделки дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста. | Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него | | | | | 6 | комплекс работ: подготовка опары, замес теста, выпечка. | составить тех. карточки-вопросы | Комбинированный урок |
| 115-116 | Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий. Используют весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий. Используют современный инвентарь для разделки теста; соблюдают санитарные нормы и правила при разделке теста. | Майский", Ромовая баба, кекс " Российский, кекс" Здоровье). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 6 | замес теста, формовка, выпечка, оформление, подача. работа карточки-ситуации. | составить тех. карты | Комбинированный урок |
| 117-118 | Организовывают рабочие места на производственных участках разделки различных видов | Приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него (слойка с повидлом, булочка слоенная, булочка конверт). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 6 | Подготовка дрож. теста, прослаивание, начинки, офор. подача. | составить тех. схемы и повторить тему | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | теста. | | | | | | | | | |
| 119-120 | Безопасно и правильно используют тестораскаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожжевого теста. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.<br>Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками | Приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него (булочка " Книжка", булочка молочная, ватрушки венгерские). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 6 | Подготовка дрожжевого теста, прослаивание, приготовление начинки, оформление изделия, выпечка, подача. работа карточки-ситуации. | разгадать кроссворд | Комбинированный урок |
| | **РО1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке** | | | | | | | | | |
| | **ТМКИ** | | **48** | **48** | | | | | | |
| 121-122 | Раскрывает условия к окончательной расстойке сформованных изделий | Окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста | 4 | | | | | Рассмотреть для чего нужна расстойка дрожжевого теста | Описать процесс происходящий при растойке дрожжевого теста | Комбинированный урок |
| 123-124 | Соблюдает температуру и влажность воздуха для окончательной расстойки | Лабораторная работа «Подготовка полуфабрикатов к выпечке» | | 4 | | | | Рассмотреть полуфабрикаты из дрожжевого теста | Описать процессы подготовки полуфабрикатов к выпечке | Комбинированный урок |
| | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 125-126 | Характеризует способы отделки поверхности сформованных изделий перед выпечкой | Способы отделки изделий из дрожжевого теста | 4 | | | | | Просмотреть видео уроки по способам отделки изделий из дрожжевого теста | Описать способы отделки изделий из дрожжевого теста | Комбинированный урок |
| 127-128 | Раскрывает особенности выпечки изделий из дрожжевого теста | Выпечка изделий из дрожжевого теста | 4 | | | | | Раскрыть особенности выпечки изделий из дрожжевого теста | Записать процесс происходящий при выпечки изделий из дрожжевого теста | Комбинированный урок |
| 129-130 | Раскрывает способы разделки дрожжевого слоеного теста | Разделка дрожжевого слоеного теста | 4 | | | | | Раскрыть способы разделки дрожжевого слоеного теста | Описать весь процесс разделки дрожжевого теста. | Комбинированный урок |
| 131-132 | Подготавливает масло для прослойки теста. Следит за температурой масла для прослойки дрожжевого слоеного теста | Лабораторная работа «Подготовка масла для слоеобразования» | | 4 | | | | Описываем подготовку масла для слоеобразования | Описать процесс слоеобразования | Комбинированный урок |
| 133-134 | Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. Разделывает слоеное тесто для штучных изделий | Способы формования изделий из дрожжевого слоеного теста | 4 | | | | | Просмотреть слайды и видео урок | Описать способы формования изделий из дрожжевого теста. | Комбинированный урок |
| 135-136 | Правильно и безопасно эксплуатирует жарочные и пекарные | Лабораторная работа «Эксплуатация жарочных и пекарных | | 4 | | | | Описываем правильное использовани | Описать технику безопаснос | Комбинированный урок |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | шкафы | шкафов» | | | | | | е жарочных и пекарных шкафов | ти при использовании жарочных и пекарных шкафов | |
| 137-138 | Описывает процессы, происходящие при выпечке | Процессы, происходящие при выпечке | 4 | | | | | | конспект | Комбинированный урок |
| 139-140 | Раскрывает особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста | Выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста | 4 | | | | | | конспект | Комбинированный урок |
| 141-142 | Правильно выполняет процесс слоеобразования для дрожжевого слоеного теста | Лабораторная работа «Порядок слоеобразования дрожжевого слоеного теста» | | 4 | | | | | конспект | Комбинированный урок |
| 143-144 | Подготавливает изделия из дрожжевого слоеного теста к выпечке. Применяет различные способы отделки поверхности. | Лабораторная работа «Подготовка изделий из дрожжевого слоеного теста к выпечке» | | 4 | | | | | конспект | Комбинированный урок |
| | **Производственное обучение** | | | | | | **24** | | | |
| 145-146 | Соблюдает температуру и влажность воздуха для окончательной расстойки | Изделия из дрожжевого теста без опарным способом (рогалики, пирожки духовые). Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 6 | Комплекс работ: приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него. | сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | комбинированный |
| 147-148 | | Изделия из дрожжевого теста( булочка дорожная , булочка домашняя,). Требование к качеству | | | | | 6 | приготовление булочки дорожной, | составить кластер и повторить | комбинированный |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | домашней. оформление и подача. | тему | |
| 149-150 | | Изделия из дрожжевого теста(ватрушка, кулебяки, расстегаи) | | | | | 6 | сам.раб по карточ заданиям, | кроссворд на 10 слов | урок конкурс |
| 151-152 | Раскрывать способы формования изделий из дрожжевого теста | Изделия из дрожжевого теста -кексы( кекс " Майский", Ромовая баба, кекс " Российский, кекс" Здоровье). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 6 | сот тех карт,сост схем приготов.<br>замес теста выпечка изделий карточки ситуации | составить кроссворд | демонстрация |
| | **Учебно – ознакомительная практика** | | | | | | 24 | | | |
| 153-154 | Организовывают рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста | Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него | | | | | 24 | Приготовление теста, формовка, выпечка, оформление, подача. | составить тех. карты, схему | Урок усвоения новых знаний |
| | **РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты изделия из теста.** | | | | | | | | | |
| | **Производственная практика** | | | | | | 144 | | | |
| 155-156 | Безопасно и правильно используют тесторазкаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожжевого теста. | Приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него (слойка с повидлом, булочка слоенная, булочка конверт). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 36 | Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста | - | Урок усвоения новых знаний |
| 157-158 | | Приготовление слоенного | | | | | 24 | Выпечка | - | Урок усвоения |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Характеризует процесс выпечки | дрожжевого теста и изделий из него (булочка " Книжка", булочка молочная, ватрушки венгерские). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | | мучных полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста | | новых знаний |
| 159-160 | Выпекать хлеб формовой | Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий (хлеб формой, подовый)Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста. | | | | | 24 | Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из песочного теста | - | Урок усвоения новых знаний |
| 161-162 | | Диетические хлебные изделия : белково-отрубной,"Бородинский"," Золотистый",батон нарезной, ". Требования к качеству. | | | | | 24 | Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из заварного теста | - | Урок усвоения новых знаний |
| 163-164 | | Диетические хлебные изделия : хлеб луковый, овсяной хлеб " Здравушка". Требования к качеству. | | | | | 24 | Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из пряничного теста | - | Урок усвоения новых знаний |
| 165-166 | Выпекать диетические хлебные изделия | Хлебные изделия : хала, батон цельно зерновой. Требования к качеству. | | | | | 12 | Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста | - | Урок усвоения новых знаний |
| | **Итого часов** | | **408** | **138** | **6** | | 264 | | | |