Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Данный модуль описывает результативность работы и дает возможность получить навыки и знания по организации рабочих мест на производстве. - подготовка сырья и замес теста. - разделка теста, формирование изделий из теста. - выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста. - приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из теста. - приготовление тделочных полуфабрикатов, фарша и начинки.
Формируемая компетенция	Выполнять раскрой изделия
Постреквизиты	Полученные знания будут не обходимы для изучения следующих модулей: -ПМ02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» -ПМ03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»
Пререквизиты	Для освоения данного модуля необходимы знания: знать технику безопасности при работе с оборудованием
Необходимые средства обучения, оборудование	Информационные-коммуникационные средства, учебная литература и пособие

Контактная информация преподавателя (ей):	
Баимбетов. А.И.	тел.:8 7713720270
	e-mail: ashatbaimbetob@qmail.com.
Тарынина.Н.С.	тел.: 8 7775254115
	e-mail: mihta0807@qmail.com.
Санияз. Н.	тел: 87718992727
	e-mail:

Содержание рабочей учебной программы

№	Содержание программы (разделы, темы/результаты обучения, критерии оценки)	Всего часов	в том числе						
			Теоретические	Лабораторно-практические	Аудиторные, контактные1	Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя 1	Самостоятельная работа обучающегося, выполняемая полностью самостоятельно1	Производственное обучение/профессиональная практика	Индивидуальные2
ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»		144							
	Охрана труда. Тема: Организация труда на ПОП	12							
	Тема: 1 Основные законодательные положения и организация охраны труда		4						
	Тема: 2 Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условии труда		2						
	Тема: 3Безопасность при эксплуатации механического оборудования		2						
	Тема:4Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условии труда		2						
	Тема:5Безопасность при эксплуатации механического оборудования		2						
	Результаты обучения: 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.								
	Физиология питания. Тема: Санитарно-гигиенические требования к пищевой продукции	12							
	Санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов		2						
	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов		2						
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей		2						
	Санитарные требования при изготовлении отделочных полуфабрикатов		2						
	Условия хранения отделочных		2						

	полуфабрикатов								
	Санитарные требования к отделке кондитерских изделий		2						
	Результаты обучения: Оценивает физические, химические и биологические риски на этапе первичной обработки сырья								
	Товароведение. Тема: сырье для приготовления мучных кондитерских изделий.	36							
	Мука и крахмал. Молоко и молочные продукты		8						
	Пищевые и кондитерские жиры. Яйцепродукты		4						
	Сахар, мед, патока. Овощи и фрукты. Орехи и крупы		4						
	Разрыхлители теста		2						
	Вкусовые и ароматические вещества.		6						
	Лабораторная работа «Подготовка вкусовых и ароматических веществ»		2						
	Пищевые красители		2						
	Пряности		4						
	Приправы		4						
	Результат обучения: Характеризует способы определения силы муки, просеивания муки, подготовки крахмала, молока и молочных продуктов. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности сырья Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности сырья								
	ТМКИ	96							
	Характеристика сырья и подготовка его к производству		12						
	Изделия из дрожжевого теста		12						
	Разделка различных видов теста и формирование изделий		12						
	Полуфабрикаты и изделия из теста		48						
	Результат обучения: 1.Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели								

	доброкачественности муки, сахара, крахмала т.д. 2. Использует современный инвентарь для разделки теста; соблюдать санитарные нормы и правила при разделке теста. безопасно и правильно использовать тестораскаточную машину. 3. Раскрывает способы разделки изделий из дрожжевого теста. 4. Раскрывает условия к окончательной расстойке сформованных изделий								
	Производственное обучение							72	
	Результат обучения: Ознакомить учащихся с техникой безопасности на производственном обучении. 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 приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий.								
	Учебно- ознакомительная практика							36	
	Учебно ознакомительная практика: Знают способы разделки дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста. 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. Организовывают рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста. Безопасно и правильно используют тестораскаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожжевого теста.								
	Производственная практика							144	
	Результат обучения: Имеют знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и								

	изделий из теста. Владеют безопасными способами эксплуатации теплового оборудования, соблюдают температурный режим и время выпечки. Соблюдают правила техники безопасности, рационально организовывают рабочее место пекаря, своевременно производят очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; умеют пользоваться программаторами, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста. Умеют выпекать изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. Зачищают листы, моют капсулы и формы после выпечки.								

Описание содержание рабочей учебной программы

Раздел 1 Охрана труда.

Предметом научной дисциплины «Охрана труда» является система сохранения жизни и здоровья человека в процессе трудовой деятельности. Опыт показывает, что любой вид деятельности человека должен быть полезен для его существования, но одновременно может быть источником негативных воздействий или вреда, приводит к травматизму, заболеваниям, а порой заканчивается полной потерей трудоспособности или смертью. Вред человеку может наносить любая деятельность: работа на производстве (трудовая деятельность), деятельность, связанная с получением знаний (учебная деятельность) и даже различные виды отдыха и развлечения. Статистика ЧС дает основание утверждать, что любая деятельность потенциально опасна. Это положение составляет основу теории и методов решения более общей проблемы – обеспечения БЖ человека.

Раздел 2 Физиология питания.

Правильное питание – залог здоровья. Между организмом человека и внешней средой осуществляются многочисленные процессы передачи веществ и энергии. В этом взаимодействии существенная роль принадлежит питанию. Пища является важнейшим биологическим фактором жизнеобеспечения человека.

В процессе питания организм получает необходимые питательные вещества белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, воду и энергию для осуществления процессов жизнедеятельности. Это позволяет ему полноценно функционировать.

За счет веществ, поступающих с пищей, в организме человека осуществляются так называемые пластические процессы, связанные с построением клеток и клеточных образований. Пища является также источником регуляторных и защитных факторов, необходимых для согласованной деятельности всех систем организма, приспособления его к разным условиям среды, борьбы против негативных воздействий. Так при увеличении потребления некоторых аминокислот (главным образом метионина), а также усвояемого кальция снижается всасывание радиоактивных стронция и цезия.

Пищевые рационы, недостаточные или избыточные по качественному или количественному составу определенных пищевых веществ, а также других компонентов, могут явиться причиной развития специфических «болезней неправильного питания», снижения устойчивости организма к воздействию различных болезнетворных факторов.

по рационализации питания человека, адекватные состоянию здоровья при определенных условиях существования.

Физиология - (от греч. physis-природа, logos-учение)- наука о функциях и процессах, протекающих в организме или его составляющих системах, органах, тканях, клетках и механизмах их регуляции, обеспечивающих жизнедеятельность человека во взаимодействии с окружающей средой.

Питание - совокупность процессов, связанных с потреблением и усвоением в организме пищевых веществ, необходимых для энергетических, пластических целей и регуляции функциональной деятельности.

Функция – специфическая деятельность системы, органов, тканей и др.

Физиология питания одна из важнейших учебных дисциплин, изучение которой необходимо для формирования высококвалифицированных специалистов в сфере питания

Физиология питания является составной частью *нутрициологии* (от англ.nutrition – питание) - науки о питании и включает основные положения физиологии, биохимии, гигиены, витаминологии, микробиологии, доказательной медицины, неинфекционной эпидемиологии, генетики, пищевой химии, товароведения, технологии, психологии, социологии и др.

Питание – одна из главных физиологической потребностей организма, обеспечивающая три важнейшие жизненные функции:

- построение и непрерывное обновление клеток и тканей;
- поступление энергии для восполнения энергозатрат организма;
- поступление веществ, из которых образуются ферменты, гормоны и другие регуляторы обменных процессов.

Известно более ста заболеваний человека, в лечении которых соответствующее питание играет ведущую роль, но и при любом из них правильное питание является обязательным компонентом комплексного лечения, необходимым для повышения защитных систем организма, предупреждения побочного эффекта лекарственных и других терапевтических средств.

Пластические процессы происходят в нашем организме постоянно. Наряду с реакциями синтеза в организме непрерывно протекают процессы разрушения входящих в состав структур. Все процессы и явления, происходящие в организме, требуют от клеток организма непременных энергетических затрат. Единственным источником поступления энергии из внешней среды также является пища.

Таким образом, человеческий организм нуждается в своевременном обеспечении биологически полноценной пищей, соответствующей его физиологическим потребностям, которые определяются условиями труда, быта человека, климатическими особенностями места его проживания и рядом других факторов.

Т.о. питание занимает важное место в реализации социально-экономических задач, связанных, прежде всего с укреплением здоровья людей.

Здоровье – это такое состояние человека, которое позволяет ему в конкретных условиях чувствовать себя с физической, психической и нравственной точек зрения наиболее комфортно.

У здорового человека на оптимальном уровне в соответствии с возрастными нормами и постоянными изменениями внутренней, внешней и социальной среды осуществляются все его физиологические функции и поведенческие реакции (рождение, развитие, создание и воспитание потомства, выживание, физическая, духовная и социальная адаптация).

Подсчитано, что на протяжении своей жизни человек съедает около 60 тонн различных продуктов питания. При этом полагают, что в настоящее время на мировом продовольственном рынке циркулирует более 100000 различных продуктов питания. Вне всякого сомнения, пища в состояние здоровья человека вносит вклад, в несколько раз превышающий таковой всех используемых им лекарственных препаратов.

Количество и структура потребляемой пищи в значительной степени также связаны с физической активностью человека, его психическим состоянием и социальным положением.

Раздел 3 Товароведение.

наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительскую ценность, и факторах обеспечения этих характеристик или комплексная дисциплина, которая изучает потребительскую стоимость (способность товара удовлетворять реальные человеческие потребности). Термин товароведение состоит из слов: «товар» и «ведение», что означает «знание о товарах». Предметом товароведения является потребительские ценности товаров, а также методы их познания и обеспечения. Только потребительская ценность делает продукцию товаром. Если потребительская ценность товара не отвечает реальным запросам потребителей, он не будет востребован, не будет использован. Продукция - материальный и нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей. Товар - продукция, предназначенная для купли-продажи Товароведение - это 3 этапа развития: 1 -й, Возникновение товароведения как самостоятельной дисциплины в России относится к 16 в. В 1575 г. появилась первая книга по товароведению («торговая книга») с описанием товаров, в которой рассказывалось о привозных товарах из других стран. Первый период развития товароведения с нач.16 в. до 18 в. называют Товароведно-описательный. 2-й, С 18 по 19 в.в. товароведение развивается в тесной связи с химией, биологией и др. науками. Большое внимание в описании товаров уделялось технологии их производства, поэтому второй этап

называют Товароведно-технологический. 3-й, Третий этап развития с сер. 20 в. по наст, время называется Товароведно-формирующий. Перед товароведением встают новые задачи: Управление ассортиментом, оценка качества современного и прогнозируемого ассортимента, разработка оптимальных условий эксплуатации и ухода за товарами. Цель товароведения - изучение потребительских свойств товаров, а так же всех тех изменений, которые происходят в товаре на всех этапах товародвижения. Товароведение как наука и учебная дисциплина должна решать следующие основные задачи: 1) изучение основополагающих характеристик товара; 2) изучение методов классификации и кодирование; 3) изучение показателей ассортимента, его свойств , управление ассортиментом; 4) оценка качества товара (выявление дефектов, причины возникновения, характер дефектов, установление градации качества); 5) определение количественных и качественных характеристик единичных экземпляров и товарных партий; 6) установление товарных потерь, причины их возникновения, и меры по снижению; 7) знать товароведную характеристику конкретных товаров.

Предметом товароведения является потребительские ценности товаров, а также методы их познания и обеспечения. Только потребительская ценность делает продукцию товаром. Если потребительская ценность товара не отвечает реальным запросам потребителей, он не будет востребован, не будет использован.

Товароведение - это 3 этапа развития:

1-й, Возникновение товароведения как самостоятельной дисциплины в России относится к 16 в. В 1575 г. появилась первая книга по товароведению («торговая книга») с описанием товаров, в которой рассказывалось о привозных товарах из других стран. Первый период развития товароведения с нач. 16 в. до 18 в. **называют Товароведно-описательный.**

2-й, С 18 по 19 в.в. товароведение развивается в тесной связи с химией, биологией и др. науками. Большое внимание в описании товаров уделялось технологии их производства, поэтому второй этап называют **Товароведно-технологический.**

3-й, Третий этап развития с сер. 20 в. по наст. время называется **Товароведно-формирующий.**

Перед товароведением **встают новые задачи:**

Управление ассортиментом, оценка качества современного и прогнозируемого ассортимента, разработка оптимальных условий эксплуатации и ухода за товарами.

Цель товароведения - изучение потребительских свойств товаров, а так же всех тех изменений, которые происходят в товаре на всех этапах товародвижения.

Раздел № 4 ТМКИ

Кондитерские изделия - это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов, муки и других компонентов. В основном это сладкие продукты, отличающиеся приятными вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью.

По принятой классификации кондитерские изделия в зависимости от применяемого сырья и его доли в продукте делятся на две группы: *мучные* и *сахарные.* К *мучным кондитерским изделиям* относятся: печенье, пряники, торты, пирожные, кексы, вафли, ромовые бабы, рулеты, мучные восточные сладости и т. д.К *сахарным кондитерским изделиям* относятся: карамель, конфеты, мармелад, пастила, ирис, халва и восточные сладости, а также шоколад, шоколадные изделия, фруктово-ягодные изделия.Кондитерские изделия обладают высокой энергетической ценностью, усвояемостью, низким содержанием воды, приятным вкусом, тонким ароматом и привлекательным внешним видом, что обусловливает их высокую пищевую ценность. Энергетическая ценность кондитерских изделий в расчете на 100 г

продукта колеблется от 1200 (мармелада) до 2300 (шоколада) кДж. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена имеющимся в них комплексом необходимых организму человека веществ (углеводов, белков жиров, минеральных веществ, витаминов и др.). Многие кондитерские изделия специально витаминизируются. Основными направлениями в разработке новых видов кондитерских изделий являются совершенствование ассортимента изделий для детского и диетического питания, увеличение количества белка, снижение содержания углеводов, и в первую очередь сахаров. В связи с тем, что белок является не только полноценным, но и дефицитным компонентом продуктов питания, на современном этапе ведется изыскание новых видов белково-содержащего сырья, которое может быть успешно использовано в производстве кондитерских изделий (молоко и молочные продукты, соя, глютен кукурузы, полуобезжиренная масса семян подсолнечника, мука Тритикале, Кама и др.). Для повышения биологической ценности изделий используют также такое ценное сырье, как плоды и овощи. С целью сохранения белка, витаминов, ферментов и других биологически-активных веществ изыскиваются также новые технологические процессы производства кондитерских изделий. Кондитерские изделия длительное время могут сохранять высокое качество, поэтому их используют для питания в походах, экскурсиях, для питания спортсменов и т.п. *Мучные кондитерские изделия* – печенье, пряники, вафли, пирожные, торты, рулеты, кексы, ромовые баба. Для них характерны высокая энергетическая ценность, содержание почти всех питательных веществ, необходимых человеку. Мучные кондитерские изделия могут быть изготовлены из одного какого-либо вида (сорта) теста или теста и других кондитерских масс. Развернутая классификация мучных кондитерских изделий приведена на схеме. Фазами производства являются приготовление теста и формование из него изделий, их выпечка и отделка. Таким образом, для изделий из одного сорта теста имеются всего две фазы производства. Ассортимент мучных кондитерских изделий очень разнообразен и отличается рецептурой, различной формой, отделкой и вкусом. В зависимости от применяемого сырья и технологического процесса его переработки мучные кондитерские изделия подразделяются на следующие подгруппы: печенье, пряники, галеты, крекеры, торты, пирожные, кексы, вафли. Во все перечисленные подгруппы мучных кондитерских изделий входят диетические изделия, в рецептуру которых вместо сахара вводят один из заменителей: ксилит, сорбит, фруктоза и т.д. Все мучные кондитерские изделия как продукты питания должны отвечать потребительским требованиям: питательной ценности, усвояемости, вкусовым достоинствам, эстетическим характеристикам и др. *Печенье сахарное* выпекают из пластичного, легкого рвущегося теста. Оно характеризуется повышенным содержанием сахара, жира, молока, яиц, улучшенным ароматом, хрупкостью, рассыпчатостью, высокой набухаемостью. Имеет квадратную или прямоугольную форму, светло-коричневую поверхность с рисунком. Выпекают его из муки высшего сорта, 1-го сорта, 2-го сорта.

Перечень литературы

Основная литература

2. М.В.Уласевич, «Технология приготовления пищи», Минск, 2000
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М. Экономика, 2009
4. Б.К.Клейман «Пособие для повара»,
5. В.А.Коева «Лабораторный практикум для повара», Ростов-на-Дону,2001.
6. А.С.Ратушный «Сборник рецептур мучных кондитерских изделий».

Дополнительная литература

1. Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007г. № 319-III ЗРК;
2. Правила лицензирования и квалификационные требования, предъявляемые к образовательной деятельности, утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 2 июня 2007 года № 452 (с изменениями и дополнениями, внесенными в соответствии с постановлениями Правительства РК от 28.05.2008 № 506).
3. Типовые правила деятельности организаций, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования, утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 2 марта 2005г. № 195.
4. Правила проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008г. № 125.
5. В.Г. Шмаков «Оформление тестовых документов»