



Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Южно-Уральский
государственный колледж» Кыштымский филиал

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ**

по профессии среднего профессионального образования

12901 Кондитер

Кыштым, 2022

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии 12901
Кондитер

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 8 часов.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 6 часов, в том числе:

теоретическое обучение 4 часа

практические занятия 2 часа.

Самостоятельная работа 2 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Морфология и физиология микробов
2. Основы физиологии питания
3. Гигиена и санитария в организациях питания

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии 12901
Кондитер

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 6 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 4 часа, в том числе:

теоретическое обучение 2 часа

практические занятия 2 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
2. Товароведная характеристика зерновых товаров
3. Товароведная характеристика молочных товаров
4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
5. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов
6. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии 12901
Кондитер

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 8 часов.

Самостоятельная работа 2 часа

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 6 часов, в том числе:

теоретическое обучение 4 часа

лабораторные занятия 2 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания
2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии 12901
Кондитер

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности

использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 3 часа.

Самостоятельная работа 1 час.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 2 часа, в том числе:

теоретическое обучение 2 часа

практические занятия -.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Экономические и правовые основы производственной деятельности
2. Основы трудового права и формы оплаты труда

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии 12901
Кондитер

ОП.05 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 3 часа.

Самостоятельная работа 1 час.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 2 часа, в том числе:

теоретическое обучение 2 часа

практические занятия - .

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Нормативно - правовая база охраны труда
2. Условия труда на предприятиях общественного питания
3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Аннотация

Рабочей программы профессионального модуля по профессии 12901
Кондитер

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля (область применения программы, цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации программы профессионального модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля; возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 344 часа

Из них нагрузки МДК во взаимодействии с преподавателем – 58 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 38 часов,

лабораторные и практические работы: 20 часов;

на практики: учебную – 234 часа;

самостоятельная учебная работа обучающегося - 52 часа

Наименование разделов:

Раздел модуля 1.

Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

*МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Раздел модуля 2.

Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов
2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.
3. Приготовление глазури
4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов
5. Приготовление сахарной мастики и марципана
6. Приготовление посыпок и крошки
7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3.

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба
2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий
3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4.

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста
2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5.

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Изготовление и оформление пирожных
2. Изготовление и оформление тортов

Аннотация

Рабочей программы учебной практики

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 12901 Кондитер

Рабочая программа учебной практики включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики (область применения программы, цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики); результаты освоения рабочей программы учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 274 часа, в том числе: Самостоятельная работа 40 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.
3. Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.
4. Приготовление бездрожжевых видов теста, полуфабрикатов, и изделий
5. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов.
6. Приготовление пирожных и тортов