

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий (срок получения СПО 3 года 10 месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл ППССЗ по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологических дисциплин при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цель изучения модуля

Целью изучения профессионального модуля является овладение видом деятельности (производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 6.1 – ПК 6.5).

3. Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 19901 «Кондитер» с присвоением четвертого разряда.

МДК.06.01 состоит из разделов:

Раздел 1. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.

Раздел 3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Раздел 4. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.

Раздел 5. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- разработка рецептур однофазных кондитерских изделий по программе АРМ «Мастер-Кондитер»;
- разработка рецептур многофазных кондитерских изделий по программе АРМ «Мастер-Кондитер»;
- составление документации по программе АРМ «Мастер-Кондитер»;
- приготовления мучных кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к мучным кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций для приготовления мучных кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий;
- производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания;
- правила упаковывания, транспортировки и хранения мучных кондитерских изделий;
- изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных компетенций ОК 1-9; ПК 6.1, ПК 6.5

6. Общая трудоемкость профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 270 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;
производственной практики - 72 часа.

7. Форма контроля.

Итоговая аттестация:

МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 19901 «Кондитер» с присвоением четвертого разряда - 7-семестр другие формы контроля.

Производственная практика - 7-семестр дифференцированный зачет

Квалификационный экзамен- 7-семестр.

8. Составитель:

Виноградова

В.А.,

преподаватель

колледжа

