

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»
по специальности 260202.51 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер» входит в профессиональный цикл ОПОП 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 профессиональной деятельности (производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций):

3.Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 06.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий;

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 дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ПК 6.1 – 6.5

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 ПК 6.1, ПК 6.5

6. Общая трудоемкость дисциплины

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 Технология приготовления мучных кондитерских изделий- дифференцированный зачёт.

Экзамен квалификационный.

8. Составитель:

Виноградова В.А., преподаватель технологических дисциплин.