Подписано цифровой подписью: Смирнова Елена Николаевна
DN: cn=Смирнова Елена Николаевна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УМР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.01.23 22:13:35 +05'00'

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 1 курсе.

Общий объем дисциплины 72 часа, в том числе 72 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 и 3 курсах.

Общий объем дисциплины 112 часов, в том числе 106 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 72 часа, в том числе 72 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 80 часов, в том числе 80 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.05 Основы калькуляции учета
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе.

Общий объем дисциплины 62 часа, в том числе 56 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.06 Охрана труда
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 1 курсе.

Общий объем дисциплины 36 часов, в том числе 36 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 50 часов, в том числе 44 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 36 часов, в том числе 36 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.09 Физическая культура
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2,3,4 курсах.

Общий объем дисциплины 104 часа, в том числе 104 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.10 Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 1 курсе.

Общий объем дисциплины 52 часа, в том числе 52 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.11 Диетология и основы детского питания
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2,3 курсах.

Общий объем дисциплины 68 часов, в том числе 64 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.12 Инновационные кулинарные технологии
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 1 курсе.

Общий объем дисциплины 52 часа, в том числе 52 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.13 Современные способы обработки продуктов в общественном питании
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 1 курсе.

Общий объем дисциплины 52 часа, в том числе 52 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.14 Информационные технологии в профессиональной деятельности
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 68 часов, в том числе 68 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.15 История кухни народов мира
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 36 часов, в том числе 36 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
II. Структуру и содержание дисциплины
III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 01 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; УП.02 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе, учебная практика проходит на 2 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 2 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 312 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.01.01 – 36 часов;

36 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 01.01;

МДК.01.02 – 96 часов;

96 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 01.02;

на учебную практику – 72 часа;

на производственную практику – 108 часов.

Профессиональный модуль ПМ.01 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ.02 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе, учебная практика проходит на 3 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 3 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 656 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.02.01 – 32 часа;

32 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 02.01;

МДК.02.02 – 156 часов;

142 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 02.02;

на учебную практику – 180 часов;

на производственную практику – 288 часов.

Профессиональный модуль ПМ. 02 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ.03 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; УП.03 Учебная практика; ПП.03 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе, учебная практика проходит на 3 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 3 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 400 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.03.01 – 36 часов;

32 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 03.01;

МДК.03.02 – 112 часов;

102 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 03.02;

на учебную практику – 108 часов;

на производственную практику – 144 часа.

Профессиональный модуль ПМ. 03 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ.04 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; УП.04 Учебная практика; ПП.04 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 348 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.04.01 – 36 часов;

36 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 04.01;

МДК.04.02 – 96 часов;

88 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 04.02;

на учебную практику – 108 часов;

на производственную практику – 108 часов.

Профессиональный модуль ПМ. 04 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ.05 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; УП.05 Учебная практика; ПП.05 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 788 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.05.01 – 40 часов;

40 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 05.01;

МДК.05.02 – 208 часов;

188 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 05.02;

на учебную практику – 216 часов;

на производственную практику – 324 часов.

Профессиональный модуль ПМ. 05 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ. 06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ.06 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.06.01 Основы поиска работы, трудоустройства; МДК.06.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела; УП.06 Учебная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 104 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.06.01 – 34 часа;

34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 06.01;

МДК.06.02 – 34 часа;

34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 06.02;

на учебную практику – 36 часов;

Профессиональный модуль ПМ. 06 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля