

## АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения повышение квалификации  
по профессии рабочего, должности служащего

<b>Название образовательной организации, реализующей ПО</b>	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
<b>Наименование программы</b>	12901 Кондитер
<b>Цель и задачи реализации программы</b>	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.
<b>Категория слушателей</b>	Среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессиональное обучение по программам подготовки или переподготовки по профессиям рабочих и служащих, опыт практической работы - не менее одного года на третьем квалифицированном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (подготовка, переподготовка), не менее шести месяцев на третьем квалифицированном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.
<b>Общая трудоемкость программы (час)</b>	Срок освоения программы составляет 152 часа (1 месяц)
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Режим занятий</b>	Обучение по программе осуществляется в составе учебной группы. Реализация программы предполагает теоретическую и практическую подготовку. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут). В день не более 8 академических часов.
<b>Структура и содержание программы</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b> Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Товароведение продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Охрана труда <b>Профессиональный учебный цикл</b> Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Технология приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции Технология приготовления шоколадной продукции Производственная практика Квалификационный экзамен
<b>Основные методы обучения</b>	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий

<p><b>Планируемые результаты освоения программы</b></p>	<p><b>Должен овладеть навыками:</b>          Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>
<p><b>Требования к результатам обучения</b></p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны <b>знать:</b> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Организация питания, в том числе диетического. Рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p><b>Форма итоговой аттестации</b></p>	<p>Квалификационный экзамен:          - проверка теоретических знаний;          - практическая квалификационная работа</p>
<p><b>Документ, выдаваемый в результате освоения программы</b></p>	<p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца</p>