

АННОТАЦИЯ

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

Название образовательной организации, реализующей ПО	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
Наименование программы	12901 Кондитер
Цель и задачи реализации программы	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.
Категория слушателей	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.
Общая трудоемкость программы (час)	Срок освоения программы составляет 152 часа (1 месяц)
Форма обучения	Очная
Режим занятий	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.
Структура и содержание программы	Общепрофессиональный учебный цикл 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 Профессиональный учебный цикл Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Технология приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции Технология приготовления шоколадной продукции Производственная практика Квалификационный экзамен
Основные методы обучения	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий

<p>Планируемые результаты освоения программы</p>	<p>Должен овладеть навыками: 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>Требования к результатам обучения</p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны знать: 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>Форма итоговой аттестации</p>	<p>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</p>
<p>Документ, выдаваемый в результате освоения программы</p>	<p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца</p>