

АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения переподготовки
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	Лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.
Общая трудоемкость программы (час)	Срок освоения программы составляет 400 часов (2,5 месяца)
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	<p>Учебный цикл гуманитарных, социально-экономических дисциплин</p> <p>Основы предпринимательской деятельности Технология поиска работы Общепрофессиональный учебный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Основы рисования и лепки</p> <p>Профессиональный учебный цикл</p> <p>Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Технология приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции Технология приготовления шоколадной продукции Учебная практика Производственная практика Квалификационный экзамен</p>
Основные методы обучения	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий

<p>Планируемые результаты освоения программы</p>	<p>Должен овладеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки работы кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; -упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; -приготовления теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; -умения изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -презентации кондитерской и шоколадной продукции; -применения и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; -упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.
<p>Требования к результатам обучения</p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; -правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации кондитерской и

	шоколадной продукции.
Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
Документ, выдаваемый в результате освоения программы	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца