

## АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения профессиональной подготовки  
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>	Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования
<b>Общая трудоемкость программы (час)</b>	Срок освоения программы составляет 640 часов (4 месяца)
<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>Учебный цикл гуманитарных, социально-экономических дисциплин</b> 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 <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 Учебная практика 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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки работы кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>-уборки рабочих мест работников кондитерского цеха;</li> <li>- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</li> <li>-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;</li> <li>-приготовления теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-умения изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-применения и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>-упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.</li> </ul>
<p><b>Требования к результатам обучения</b></p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>-рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>-технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> <li>-правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>-пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>-принципы и приемы презентации кондитерской и</li> </ul>

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