

## АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения профессиональной переподготовки  
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>	16472 Пекарь
<b>Цель и задачи реализации программы</b>	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
<b>Категория слушателей</b>	Лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.
<b>Общая трудоемкость программы (час)</b>	Срок освоения программы составляет 400 часов (2,5 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>	<p><b>Учебный цикл гуманитарных, социально-экономических дисциплин</b>                      Основы предпринимательской деятельности                      Технология поиска работы</p> <p><b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>                      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><b>Профессиональный учебный цикл</b>                      Профессиональные модули                      Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий                      Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий                      Технология деления теста, формования тестовых заготовок                      Технология выпекания хлебобулочных изделий                      Технология презентации и продажи хлебобулочных изделий                      Учебная практика                      Производственная практика                      Квалификационный экзамен</p>
<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>  Подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;  Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;  Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;  Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;  Приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;  Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;  Порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;  Помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;  Приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;  Упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p>
<p><b>Требования к результатам обучения</b></p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны <b>знать:</b>  -федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;  -рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;  -требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;  -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;  -требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;  -технологии приготовления хлебобулочной продукции;  -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;  -правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;  -принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;  -правила и технологии расчетов с потребителями.</p>

<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