

АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего

Название образовательной организации, реализующей ПО	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
Наименование программы	16472 Пекарь
Цель и задачи реализации программы	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
Категория слушателей	Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования
Общая трудоемкость программы (час)	Срок освоения программы составляет 640 часов (4 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</p> <p>Общепрофессиональный учебный цикл</p> <p>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>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>

Основные методы обучения	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий
Планируемые результаты освоения программы	<p>Должен овладеть навыками:</p> <p>Подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;</p> <p>Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;</p> <p>Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</p> <p>Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;</p> <p>Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;</p> <p>Порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;</p> <p>Помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;</p> <p>Приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;</p> <p>Упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p>
Требования к результатам обучения	<p>В результате освоения программы слушатели должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

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