

Аннотация
на основную образовательную программу
повышения квалификации рабочих, служащих
по профессии 12901 Кондитер 4 разряда

<p>Цель и задачи образовательной программы:</p>	<p>Основная программа повышения квалификации рабочих, служащих направлена на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня по профессии 12901 «Кондитер».</p> <p>Целью программы является обучение лиц, имеющих 3 разряд Кондитера</p> <p>Задачи: получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции квалификации без повышения образовательного уровня</p>
<p>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</p> <p>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</p>	<p>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</p> <p>-Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Требования к результатам освоения программы – Кондитер 4-го разряда</p> <p>С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки к работе 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, 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; -подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; -изготовление кондитерской и шоколадной продукции; -презентация кондитерской продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

	<p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</p> <p>-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;</p> <p>-порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;</p> <p>-реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</p> <p>-аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</p> <p>знать:</p> <p>-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</p> <p>-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
Категория слушателей:	Лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих)
Трудоемкость обучения:	120 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин, модулей:	ПМ 01 Охрана труда; ПМ 05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

	<p>разнообразного ассортимента; МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Производственная практика; Квалификационный экзамен</p>
Производственное обучение (кол-во часов:)	72 часа
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические работы, производственная практика
Материально-техническое обеспечение:	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория; – Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 112; – Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 202
Промежуточная аттестация:	ПМ 01 Охрана труда - зачет; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента - зачет; Производственная практика - зачет;
Квалификационный экзамен:	Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 12901 Кондитер
Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4 разряд по результатам повышения квалификации и выдается свидетельство о профессии рабочего.	