

Аннотация
на основную образовательную программу профессиональной
переподготовки рабочих, служащих
по профессии 12901 Кондитер
3 разряд

<p>Цель и задачи образовательной программы:</p>	<p>Основная программа профессионального обучения профессиональной переподготовки рабочих, служащих направлена на переподготовку работника по новой трудовой функции, квалификации с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности по профессии 12901 «Кондитер».</p> <p>Целью программы является получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -получение новых трудовых функций: изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции; - получение основных профессиональных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности: - подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента
<p>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. 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> <ul style="list-style-type: none"> - Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера <p>Требования к результатам освоения программы – Кондитер 3 разряда</p> <p><i>С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:</i></p> <p><u>иметь практический опыт:</u></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.

УМЕТЬ:

- 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;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

ЗНАТЬ:

- 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

	<p>доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
Категория слушателей:	Лица, получающие профессиональное обучение (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) впервые
Трудоемкость обучения:	280 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин, модулей:	<p>ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;</p> <p>ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места;</p> <p>ОП 03 Охрана труда;</p> <p>ПМ 05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>Учебная практика;</p> <p>Производственная практика;</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
Производственное обучение (кол-во часов:)	172 часов
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия, учебная практика
Материально-техническое обеспечение:	<ul style="list-style-type: none"> - Аудитория; - Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 112; - Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 202
Промежуточная аттестация:	<p>ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - зачет;</p> <p>ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места - зачет;</p> <p>ОП 03 Охрана труда - зачет;</p> <p>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – зачет;</p> <p>Учебная практика - зачет;</p> <p>Производственная практика - зачет;</p>
Квалификационный экзамен:	Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по 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 3 разряд по результатам профессиональной переподготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.
--