

Аннотация  
на основную образовательную программу профессионального обучения  
профессиональной подготовки рабочих, служащих  
по профессии **12901 Кондитер**

**3 разряд**

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

	<p>условиям хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- презентация кондитерской продукции.</li> </ul> <p><b><u>уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</li> </ul> <p><b><u>знать:</u></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> </ul>
<b>Категория слушателей:</b>	Лица, получающие профессиональное обучение

	(программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) впервые.
<b>Трудоемкость обучения:</b>	280 академических часов
<b>Форма обучения:</b>	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
<b>Наименование дисциплин, модулей:</b>	ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, физиология питания; ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП 03 Охрана труда; ПМ 05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Учебная практика; Производственная практика; Квалификационный экзамен.
<b>Производственное обучение (кол-во часов:)</b>	172 часа
<b>Виды занятий:</b>	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия, учебная практика
<b>Материально-техническое обеспечение:</b>	– Аудитория; – Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 112; – Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 202.
<b>Промежуточная аттестация:</b>	ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, физиология питания - зачет; ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места - зачет; ОП 03 Охрана труда - зачет; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – зачет; Учебная практика - зачет; Производственная практика - зачет;
<b>Квалификационный экзамен:</b>	<b>Квалификационный экзамен</b> проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 12901 Кондитер.
<b>Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.</b>	