ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6FD85D40F20A151014B4E02C6E56EC0C
Владелец: Шатило Григорий Степанович
Действителен: с 04.07.2023 до 26.09.2024

Аннотация
на основную образовательную программу повышения квалификации рабочих, служащих **по профессии**
12901 Кондитер 5 разряда

Цель и задачи образовательной программы:	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».** **Целью программы является** обучение лиц при наличии опыта не менее шести месяцев на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование: - не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих). **Задачи -** получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции квалификации без повышения образовательного уровня.
Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:	**Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:** - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента **Требования к результатам освоения программы –** Кондитер 5-го разряда **иметь практический опыт:** • Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции • Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента • Изготовление и оформление, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции • Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь • Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции • Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям **уметь:** • Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. • Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию. • Комбинировать различные способы приготовления и

	сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий. • Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. • Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. • Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального. • Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. • Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции • Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства. • Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. **знать:** • Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь • Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов • Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации • Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям • Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
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.05. Приготовление, подготовка 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
Производственное	72 часа

обучение (кол-во часов:)	
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические работы, зачет
Материально-техническое обеспечение:	– Аудитория; – Лаборатория «Учебная кухня ресторана» 112;
Промежуточная аттестация:	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 по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий 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 5 разряд по результатам повышения квалификации и выдается свидетельство о профессии.	