

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

**3 разряд**

<p><b>Цель и задачи образовательной программы:</b></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 <b>12901 «Кондитер»</b>.</p> <p><b>Целью программы является</b> получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-получение новых трудовых функций: изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции;</li> <li>- получение 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.</b> <b>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> </ul>

- 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 доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- 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.
<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, физиологии питания, санитарии и гигиены; 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 часов
<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, физиологии питания, санитарии и гигиены - 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 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.**