

Аннотация к профессиональному обучению программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «Кондитер»

Основная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки для профессии рабочего, должности служащего на основе требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 389-40) по профессии Кондитер.

Категория слушателей – лица уже, имеющие профессию рабочего, в целях получения новой профессии рабочего или служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Продолжительность обучения – 320 часов

Форма обучения – очная

1. Цель реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки. Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Целью реализации программы является получение лицами различного возраста компетенции нового вида профессиональной деятельности «*Кондитер*» с учетом потребностей сферы услуг и для работы с конкретным оборудованием и технологиями.

2. Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от «07» сентября 2015 г.) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ):

А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

трудовых функций:

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

3. Планируемые результаты обучения

Вид профессиональной деятельности: Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Формируемые профессиональные компетенции:

Трудовые функции в соответствии с ПС	Профессиональные компетенции
ТФ 01	ПК 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ТФ 02	ПК 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения программы обучающийся должен:

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 и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- 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;
- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.

4. Учебный план

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ПМ.00 Профессиональные модули

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен