**АННОТАЦИЯ**

**программы профессионального обучения**

**«Кондитер »**

**срок обучения: 504часа**

1. **Область применения программы профессионального обучения**

Программа профессионального обучения «**Кондитер***»* представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей:

- совокупность требований, обязательных при реализации профессиональных образовательных программ по профессии «**Кондитер***»* всеми образовательными учреждениями, имеющими право на реализацию профессиональной образовательной программы по данной профессии и государственную аккредитацию;

- содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

1. **Область и объекты профессиональной деятельности выпускников**

**2.1.** Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

**3. Формируемые компетенции**

*ПК 1-6*

**4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения программы:**

иметь практический опыт:

• **иметь практический опыт:**

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

* + проверять органолептическим способом качество основных продуктов
* дополнительных ингредиентов к ним;
  + определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
  + выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  + использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  + оценивать качество готовых изделий;

рассчитывать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

* составлять и работать с инструкционно-технологическими картами.

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

* + - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов
  + ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
    - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
    - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
    - правила поведения бракеража;
    - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
    - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
    - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**5. Содержание дисциплины**

Дисциплина состоит из 2 ***разделов***:

***Общепрофессиональные дисциплины:***

ОП 2. Основы товароведения пищевых продуктов.;

ОП 04. Основы калькуляции и учета;

ОП01. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены

ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

***Профессиональный цикл:***

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика;

**6. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии «**Кондитер***»* должны не иметь медицинских противопоказаний к освоению профессии.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противо­показаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

**7. Нормативные сроки освоения программы профессионального обучения -**  504 часа (129 часов аудиторные занятия, практические занятия - 105 часов, учебной практики -106 часов, производственная практика – 146 часов, консультации - 6 час, экзамен итоговой аттестации – 12 часов).

**8. Виды учебной работы**

Лекции, практические занятия, производственное обучение.

**9. Технические и программные средства обучения, Интернет-ресурсы**

Оборудование учебного кабинета:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, стенды).

Технические средства обучения:

* мультимедийные средства обучения.

**10. Формы текущего контроля успеваемости студентов**

* тестирование;
* контрольные работы;
* защита практических работ;

**11. Виды и формы промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен

**12. Разработчик аннотации**

Мастер производственного обучения Ерошенко Н.В.