ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D3E0D6716CA8AF79ED3021E143580E0
Владелец: Сафин Никита Валерьевич
Действителен: с 27.11.2023 до 19.02.2025

Аннотация
к основной программе профессионального обучения
по профессии «12901 «Кондитер»
профессиональная подготовка

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями кондитера: изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

В результате обучения выпускник программы будет способен:

• Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник

• Изготавливать широкий ассортимент антреме с использованием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов

• Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов

• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвет готовых изделий

Основная программа профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер» *профессиональная подготовка* направлена на формирование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере производства кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

Структура основной программы профессионального обучения по профессии «12901 «Кондитер» *профессиональная подготовка*

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе		
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**28**	**22**	**2**	**4**
1.1	Модуль 1. Стандарты по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации	2	1	-	1
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	6	6		
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2		
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1	-	1
1.4	Модуль 5. Организация и управление работой	10	7	2	1
1.5	Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	6	5	-	1
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**107**	**38**	**57**	**12**
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	1	-	-	1
2.2	Модуль 1 Торты, антреме, десерт на тарелке	26	8	15	3
2.3	Модуль 2 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	39	16	20	3
2.4	Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад	33	12	18	3
2.5	Модуль 4. Лепка из различных материалов	8	2	4	2
3.	**Квалификационный экзамен:** **- проверка теоретических знаний;** **- практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)**	**9**	-	-	**9**
	ИТОГО:	**144**	**60**	**59**	**25**