

Информационная карта программы

Наименование курса: (100 символов без учета пробелов)	12901 Кондитер
Проект ЦОПП: (Раздел)	Программы профессионального обучения
Компетенция:	-
Вид программы:	<i>Профессионального обучения</i>
Короткое описание курса (Анонс): (200 символов без учета пробелов)	Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие профессиональные задачи в производственно-технологической деятельности: - организовать и провести приготовление различных видов теста, кремов, начин; - осуществлять заготовку, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре; - осуществлять разделку полученных полуфабрикатов под руководством кондитера; - уметь изготовить кондитерскую и шоколадную продукцию (по заданию кондитера); - уметь презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию (под руководством кондитера).
Результаты курса (Подробнее):	В результате обучения слушатель будет 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. В результате обучения слушатель будет 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
Содержание курса:	Тема 1. Введение в профессию Тема 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Тема 3. Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества Тема 4. Личная гигиена работников общественного питания Тема 5. Товароведная характеристика плодов, ягод и продуктов их переработки Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов Тема 7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров Тема 8. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания Тема 9. Оборудование кондитерского цеха Тема 10. Характеристика кондитерского цеха Тема 11. Общие сведения о тепловом оборудовании Тема 12. Принципы работы инновационного оборудования Тема 13. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству мелкоштучных хлебобулочных изделий. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Тема 14. Приготовление дрожжевого теста для простых мелкоштучных хлебобулочных изделий Тема 15. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 16. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов Тема 17. Приготовление марципана и шоколада, изготовление конфет Тема 18. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек Тема 19. Изготовление и оформление пирожных Тема 20. Изготовление и оформление тортов Практическое обучение Итоговая аттестация (Экзамен)

Ресурсы ЦОПП: (При наличии)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Преподаватели: (Полные ФИО и фотографии)	Верещак Вероника Валерьевна, Кищенко Антон Сергеевич, Сыворотко Илья Владимирович
Адресность:	Все желающие
Формат обучения:	<i>Смешанный</i>
Срок реализации: (Длительность)	Продолжительность: Трудоемкость всего – 144 академических часа Количество дней недель обучения – 16 недель
Стоимость: (Бесплатно Платно - цена)	30 000
Центр обучения: (Полное наименование образовательной организации Партнера)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Получаемый документ:	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
Место нахождения центра обучения: (Адрес нахождения ОО Партнера)	г. Ставрополь, пер. Зоотехнический 12.
Доступность для лиц с ОВЗ:	<i>Да</i>
Уровень сложности:	<i>Стартовый</i>
Ответственный менеджер:	Максименко Анастасия Александровна
Ссылка на форму регистрации: (Подкрепляет ответственный за сайт)	