

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

| Наименование программы | 12901 Кондитер | | |
|---|--|--|--|
| Нормативный срок освоения, квалификация | Уровень образования, необходимый для приема на обучение по Программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) | Срок получения профессиональной подготовки по Программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих в очной форме обучения |
| | На базе основного общего, среднего общего образования, а также лица, без ограничений требований к уровню образования | 12901 Кондитер | 72 часа |
| Вид профессиональной деятельности | Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940). | | |
| Описание программы | <p>Программа профессиональной подготовки предназначена для подготовки рабочих по профессии "Кондитер".</p> <p>Программе предусматривает изучение следующих учебных циклов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессионального; <p>и разделов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практическая подготовка; – промежуточная аттестация; – итоговая аттестация <p>Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; – технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; – посуда и инвентарь; – процессы и операции приготовления продукции питания. <p>Теоретическое обучение проводится преподавателями Техникума.</p> <p>При прохождении профессиональной подготовки в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена, с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного слушателя.</p> <p>Практическая подготовка проводится под руководством мастера производственного обучения.</p> <p>Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.</p> <p>Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка уровня освоения дисциплин; – оценка компетенций обучающихся. <p>Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную</p> | | |

работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Уровень квалификации присваивается аттестационной комиссией согласно описанию трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"