

01140800 Профессиональное обучения (по отраслям)

Квалификация: Мастер производственного обучения, техник (всех наименований)

Срок обучения составляет на базе 9 кл.-3.10 м. и на базе 11 кл -2 г.10 м.

Мастер производственного обучения – это особая фигура в педагогическом коллективе профессионального учебного заведения, многообразны и сложны его задачи и служебные обязанности. Мастер производственного обучения – это основной учитель профессии, организатор внеклассной воспитательной работы и жизнедеятельности ученического коллектива закрепленной за ним учебной группы, наставник молодежи, юношей и девушек, вступающих в трудовую жизнь.

Объекты профессиональной деятельности:

- организация процесса производственного обучения в профессиональных лицеях, колледжах, профессиональных школах;
- обслуживание в различных типах предприятий питания; подготовка, организация обслуживания и обслуживание потребителей, банкетов, приемов и специальных форм обслуживания;
- организация производства в предприятиях питания, общие правила безопасности работы с технологическим оборудованием; охрана труда и техника безопасности на предприятиях питания;
- технологический процесс организации общественного питания.

Виды профессиональной деятельности:

- организовывать и проводить на высоком профессиональном уровне уроки производственного обучения в профессиональных лицеях и других учебных заведениях;
- владение приемами и методами организации технологических процессов производства продукции в предприятиях питания на основе внедрения индустриальных технологий, научной организации труда на производстве;
- организует производство, работу во всех производственных цехах; правильное эксплуатирование технологического оборудования;
- составляет различные виды меню, план-меню; производит расчет сырья для приготовления полуфабрикатов, различных видов блюд;

После окончания обучения может работать:

- Мастером производственного обучения в колледжах, техникумах, профессиональных лицеях, профессиональных школах.
- Директором предприятия питания, заведующим производством, технологом, шеф-поваром, бригадиром в ресторанах, столовых, кафе, барах и других предприятиях питания.
- Начальником кондитерского цеха, бригадиром, технологом производства мучных кондитерских изделий.
- Менеджером зала любого предприятия питания.