

	<h2>ПАСПОРТ</h2> <p>Профессиональной пробы по профессии:</p> <p>«Повар, кондитер»</p>
<p>Место проведения профессиональной пробы: «Буйский техникум железнодорожного транспорта» Костромской области, лаборатория общественного питания</p>	
<p>Пробу проводит : Проволоцкая Татьяна Васильевна (мастер п/о)</p>	
<p>Цель профессиональной пробы: В процессе профессиональных проб учащиеся приобретут начальные навыки профессиональной деятельности повара-кондитера, смогут выполнить операции по приготовлению и оформлению блюд из овощей и фруктов, выполнить разные операции с тестом, соблюдая правила охраны труда и техники безопасности. Профессиональные пробы организуются для того, чтобы ученик утвердился (или отказался) от сделанного им выбора направления дальнейшего профессионального обучения, связанного с определенным типом и видом профессиональной деятельности.</p>	
<p>Продолжительность пробы: 6 часов</p> <p>Количество участников: 20 чел.</p>	
<p>Содержание профессиональной пробы:</p> <p>В содержании программы предусмотрено три уровня сложности. Пробы первого уровня требуют от учащихся сформированности первичных профессиональных умений, достаточных для их реализации на уровне исполнителя. Пробы второго уровня носят исполнительско-творческий характер, в них предусматриваются элементы рационализации профессиональной деятельности. Пробы третьего уровня сложности нацелены на самостоятельное планирование обучающимся своей работы, постановка промежуточной и конечной целей, анализ результатов деятельности.</p>	
<p>Контакты: тел. 8-920-399-23-60 provolotsckaja.tatyana@yandex.ru</p>	