

ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

Програмата стартира с изучаване на здравословните и безопасни условия на труд по професията, икономика и предприемачество. В отрасловата професионална подготовка курсистите овладяват умения за организация и контрол на работния процес, хигиена и безопасност на храни и напитки. Придобиват се знания и умения от областта на комуникацията, общуване на чужд език и принципи на работа с информационни технологии и операционни системи.

В специфичната професионална подготовка, фокусът на програмата е насочен към изработване на полуфабрикати и основи за сладкарски изделия, декориране и дизайн на сладкарски изделия.

Бази за провеждане на курсовете:

База	Място на провеждане
София	кв. Кремиковци
РД Пазарджик	ул. Пловдивска № 17
РД Плевен	ул. Александър Стамболийски №16
РД Стара Загора	ул. Кап. Петко Войвода № 34
РД Смолян	ул. Искра № 8

НИЕ ПРЕДЛАГАМЕ

- лектори със солиден преподавателски и методически опит;
- съвременно оборудвани учебни кабинети и зали;
- дигитални продукти, подкрепящи учебния процес;
- различни логистични услуги в зависимост от базата, в която се провежда обучението.



МИНИСТЕРСТВО НА ТРУДА И СОЦИАЛНАТА ПОЛИТИКА

**ЦЕНТЪР ЗА РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ
РЕСУРСИ И РЕГИОНАЛНИ ИНИЦИАТИВИ**

Единен сертификационен център



Професия –
Хлебар-сладкар
Код 541030

Специалност –
Декорация на сладкарски изделия
Код 5410303

Курс за професионално обучение по ДЕКОРАЦИЯ НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Придобиване на степен на
професионална квалификация:

Втора

Продължителност на обучението:

85 дни

Общ брой часове: 660 часа

Форма на обучение: дневна

НАЧИН НА КАНДИДАТСТВАНЕ

Можете да вземете участие в курса, ако сте безработно лице, регистрирано в бюрото по труда, консултирано и насочено от съответните служби по местоживееене.

Курсът се финансира чрез Национален план за действие по заетостта в изпълнение на политиката за развитие на пазара на труда на Министерство на труда и социалната политика.

Ако искате да се запишете за участие, можете да се обърнете към Вашия трудов консултант в Дирекция „Бюро по труда“

Изискване за входящо минимално образователно равнище:

- завършен първи гимназиален етап на основание ЗПУО или X клас по реда на отменените Закон за народната просвета (ЗНП) и Закон за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план (ЗСОМУП).

ПРИДОБИВАНЕ НА ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ. ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ НА ПАЗАРА НА ТРУДА

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията „Хлебар-сладкар“ са овладели необходимите умения и техники за декориране и дизайн на сладкарски изделия.

Уменията за декориране на сладкарски изделия подпомага ефективната работа при професии като „Работник в хранително-вкусовата промишленост“, „Оператор в хранително-вкусовата промишленост“, „Готвач“ и др.

ОБУЧЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА

Обучението се осъществява съгласно държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията „Хлебар-сладкар“, който определя професионалните компетенции, необходими за упражняване на професията. Курсът се провежда по предварително утвърден от директора на Центъра график.

Центърът работи с високо квалифицирани преподаватели и разполага с напълно оборудвани учебни кабинети за провеждане на теоретичното и практическо обучение.

Методите на преподаване са съобразени с възрастовата група.

Проверката и оценяването на постигнатите резултати се осъществяват съгласно разпоредбите на нормативните документи и изискванията, заложи в правилника за устройството и дейността на Центъра.

ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ

Началното професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – по теория и практика на професията.

Придобитата степен се удостоверява със Свидетелство за професионална квалификация с номенклатурен № 3-54, съгласно Наредба № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование.

