

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский аграрно-технологический техникум»

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол №1 от 29 августа 2025 г



Основная программа профессионального обучения
по профессии 16399 Официант
*профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям
служащих*

г. Армавир, 2025 год

1. Общая характеристика программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Цель реализации программы: подготовка квалифицированных специалистов для осуществления профессиональной деятельности в области обслуживания потребителей организаций питания 3 разряда.

Программа разработана в соответствии с:

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС);

- Приказом министерства Просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. №534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Трудоемкость программы: 144 часа.

Формы обучения: очная.

Программа реализуется в течение 4 месяца с учетом: теоретического обучения, практического обучения, производственного обучения и подготовки к итоговой аттестации.

2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессионального обучения слушатель должен **знать**:

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд

Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

Правила и техника уборки использованной посуды

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию

Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд

Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения

Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков

Правила личной подготовки бармена к обслуживанию

В результате освоения программы профессионального обучения слушатель должен **уметь:**

Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов

Соблюдать стандарты чистоты в зале питания

Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью

Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам

Подавать блюда и напитки под руководством официанта

Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания

Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда

Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков

Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков

Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

В результате освоения программы профессионального обучения слушатель должен **освоить трудовые действия:**

Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания

Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья

Предварительная сервировка столов посудой и приборами

Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

Помощь официанту при подаче блюд и напитков

Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
 Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию
 Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
 Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
 Приготовление и оформление закусок по заданию бармена
 Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
 Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
 Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче
 Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки
 Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
 Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена.

3. Содержание программы

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	Практич. и лаб. занятия	Промежут. и итог. контроль	
	Раздел 1. Теоретическое обучение	8	6,5	-	1,5	
1.	Модуль 1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	2,5	2	-	0,5	Зачет
2.	Модуль 2. Этика и психология делового общения	2,5	2	-	0,5	Зачет
3.	Модуль 3. Охрана труда и техника безопасности	3	2,5	-	0,5	Зачет
	Раздел 2. Профессиональный курс	132	50	81	1	
4.	Модуль 4. Основы работы официанта	18,5	10	8	0,5	Зачет
5.	Модуль 5. Сервировка стола	79,5	27	52	0,5	Зачет
6.	Модуль 6. Обслуживание потребителей	34	13	21		Зачет

7.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	4			4	Тест Квалиф. экзамен
	Итого	180	58,5	114	7,5	

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	Практич. и лаб. занятия	Промежут. и итог. контроль	
	Раздел 1. Теоретическое обучение	8	6,5	-	1,5	
1.	Модуль 1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	2,5	2	-	0,5	
1.1.	Тема 1.1. Основы рыночной экономики и предпринимательства.	2	2	-	-	
1.2.	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
2.	Модуль 2. Этика и психология делового общения	2,5	2	-	0,5	
2.1.	Тема 2.1. Понятие об этике и психологии делового общения.	2	2	-	-	
2.2.	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
3.	Модуль 3. Охрана труда и техника без опасности	3	2,5	-	0,5	
3.1.	Тема 3.1. 2 Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	2,5	2,5	-	-	
3.2.	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет

	Раздел 2. Профессиональный курс	132	50	81	1	
4	Модуль 4. Основы работы официанта	18,5	10	8	0,5	
4.1.	Тема: 4.1. Основы товароведения продукции общественного питания	18	10	8	-	
4.2.	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
5.	Модуль 5. Сервировка стола	79,5	27	52	0,5	
5.1.	Тема 5.1 Столовые посуда и приборы	10	10	-	-	
5.2.	Тема 5.2. Подготовка к обслуживанию потребителей	23,5	7,5	16	-	
5.3.	Тема 5.3. Накрытие столов скатертями, замена скатертей.	46	10	36	-	
5.4.	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
6.	Модуль 6. Обслуживание потребителей	34	13	21	-	
6.1.	Тема 6.1. Прием и выполнение заказа потребителей	10	3	7	-	
6.2.	Тема 6.2. Правила и способы подачи блюд и буфетной продукции	13	6	7	-	
6.3.	Тема 6.3. Заключительный этап обслуживания	11	4	7	-	
	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа.	4	-	-	4	Тест Квалиф. экзамен
	Итого	144	56,5	81	6,5	

3.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

Тема 1.1. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Лекция. Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства. Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли. Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

Модуль 2. Этика и психология делового общения

Тема 2.1. Понятие об этике и психологии делового общения.

Лекция. Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения. Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива. Структура коллектива. Стили управления коллективом.

Модуль 3. Охрана труда и техника безопасности

Тема 3.1. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.

Лекция. Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно - гигиенические условия. Электробезопасность. Обучение персонала.

Раздел 2. Профессиональный курс

Модуль 4. Основы работы официанта

Тема: 4.1. Основы товароведения продукции общественного питания

Лекция. Классификация продовольственных товаров и напитков
Классификация: понятие, объекты, классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью. Отличительные признаки каждой группы. Торговая классификация продовольственных товаров, ее отличительные особенности от товароведной. Технологическая классификация: продовольственное сырье и пищевые, продукты, реализуемые без существенной обработки. Кулинарная характеристика блюд. Основные понятия: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и др. (по ГОСТ Р 50647-94). Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Краткие сведения о продовольственных товарах и напитках

Классификация кулинарной продукции по различным признакам (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95). Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании. Классификация и ассортимент кондитерской продукции: объекты, признаки. Значение ассортимента при определении типа и класса предприятия. Кулинарная характеристика, правила и особенности подачи блюд и напитков.

Практическое занятие. Определение категорий продукции общественного питания по ассортименту и качеству. Классификация и характеристика основных групп продовольственных товаров, используемых в общественном питании. Оценка сроков годности и условий хранения продукции общественного питания. Изучение маркировки и информации на упаковке продукции для использования в общественном питании. Определение соответствия продукции стандартам и требованиям, предъявляемым в общественном питании.

Модуль 5. Сервировка стола

Тема 5.1 Столовые посуда и приборы

Лекция. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика.. Керамическая посуда. Стеклоянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стекляннй. Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой. Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, характеристика, ассортимент. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Категории выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Различные виды посуды, приборов, столового белья и способы их хранения.

Практическое занятие. Осуществлять полировку посуды, приборов. Осуществлять процесс складывания салфеток различными способами. Расстановка столовых посуды и приборов на столе по схеме сервировки. Определение и использование правильных приборов для различных блюд. Проверка комплектности и чистоты столовых приборов перед сервировкой». Отработка навыков замены и пополнения посуды и приборов во время обслуживания. Укладка салфеток и их правильное использование при сервировке стола. Осуществлять сервировку стола.

Тема 5.2. Подготовка к обслуживанию потребителей

Лекция. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка помещений: виды, назначение, требования. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты размещения.

Практическое занятие. Расстановка посуды и приборов на столе Подготовка напитков для подачи. Проверка готовности рабочего места к

приёму гостей. Встреча гостя у входа, предложение помощи в выборе столика и сопровождение к месту. Контроль сроков подачи блюд и напитков.

Тема 5.3. Накрытие столов скатертями, замена скатертей.

Лекция. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовых посуды, приборов, белья. Подготовка приборов со специями и приправами. Работа с подносом. Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти. Сервировка стола тарелками, приборами, стеклянной посудой. Принципы и виды сервировки стола. Раскладывание салфеток, расстановка на столе приборов со специями. Виды и формы складывания салфеток: низкие и высокие. Формы складывания салфеток для торжественных случаев. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования, предъявляемые к организации рабочего места официанта. Требования, предъявляемые к внешнему виду официанта. Знание профессиональной этики. Виды меню, порядок записи блюд и напитков в меню.

Практическое занятие. Вести процесс приема заказа потребителей. Осуществлять процесс получения блюд на раздаче и в буфете. Вести процесс подачи блюд и напитков. Осуществлять уборку использованной посуды и приборов. Осуществлять процесс обслуживания неофициальных банкетов. Осуществлять работу на контрольно – кассовых машинах.

Модуль 6. Обслуживание потребителей

Тема 6.1. Прием и выполнение заказа потребителей

Лекция. Основные этапы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карт вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.

Практическое занятие. Организация процесса обслуживания в зале. Виды банкетов, прогрессивные формы обслуживания. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Прием заказа, подготовка к обслуживанию. Банкет - фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай. Характеристика, отличительные особенности.

Тема 6.2. Правила и способы подачи блюд и буфетной продукции

Лекция. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Правила подачи продукции сервис – бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин. Помещение для нарезки хлеба: назначение, организация работы. Основные методы подачи блюд в ресторане: французский («в обнос»), английский (с применением приставного стола, серванта, тележки или складного подноса (трейджека); русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя). Комбинирование этих методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд.

Практическое занятие. Отработка правильной последовательности подачи блюд. Подача комплексных блюд и комплиментов от шеф-повара. Практическое задание Демонстрация способов подачи горячих и холодных блюд. Составление чек-листа для подачи блюд. Подача буфетной продукции: напитки, закуски и десерт.

Тема 6.3. Заключительный этап обслуживания

Лекция. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью специализированной компьютерной системы (компьютер, кассовый, регистратор, принтер): назначение, состав программного обеспечения, значение. Автоматизированный учет и контроль поступающей выручки. Оформления заявок на продукцию с помощью компьютерной системы. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Правила подачи табачных изделий. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.

Практическое занятие. Решение конфликтных ситуаций на заключительном этапе обслуживания. Подведение итогов обслуживания. Составление чек-листа для заключительного этапа обслуживания. Работа с жалобами на заключительном этапе обслуживания.

3.4. Календарный учебный график

Период обучения (недели)	Наименование модуля
1 неделя	Модуль 1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности
2 неделя	Модуль 2. Этика и психология делового общения Модуль 3. Охрана труда и техника безопасности
3 неделя	Модуль 4. Основы работы официанта
4 неделя	Модуль 4. Основы работы официанта
5 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
6 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
7 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
8 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
9 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
10 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
11 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
12 неделя	Модуль 5. Сервировка стола
13 неделя	Модуль 6. Обслуживание потребителей
14 неделя	Модуль 6. Обслуживание потребителей
15 неделя	Модуль 6. Обслуживание потребителей
	Итоговая аттестация

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-технические условия реализации программы | 16399
Официант | включают в себя наличие:

Кабинет «Организация обслуживания в организациях общественного питания»:

Стулья ученические – 48 штук

Парты – 24 штуки

Персональный компьютер -3 штуки

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по предварительной сервировки, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

Банкетный зал:

Банкетные столы, стулья; столовая посуда, столовые приборы, стеклянная и хрустальная посуда; металлическая посуда; столовое белье.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2022;

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие/Л.А Радченко.- Ростовн/Д: Феникс, 2020

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2022;

4. Официант-бармен/под редакцией Барановского В.А., 2023;

5. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие М.: АЛЬФА – М, ИНФРА-М, 2023;

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования –М.: Издательский центр «Академия» 2022.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания-
<http://academia-moscow/ru>,2020

Дополнительная литература:

8. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2013

9.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;

10.Кучер Л.С. Организация обслуживания.: Учебник. – М.: Изд. Дом: «Деловая литература», 2002

11.Карташова Л.В., Николаева М.А. Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учебник для учреждений среднего профессионального образования. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2004«Дашков и Ко», 2006;

Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://oede.by> - Кулинарный портал

<http://knigakulinara.ru> – Электронная библиотека по кулинарии
<http://www.koolinar.ru> – Сайт кулинарных рецептов
<http://www.100menu.ru> - Большой электронный сборник рецептов

4.3 Кадровые условия реализации программы

Преподаватели обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования: в образовательной организации

Форма обучения: очная

Наполняемость учебной группы не превышает 15 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 36 часов.

5. Средства оценки результатов обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16399 Официант устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается фонд оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации.

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями на протяжении всего обучения. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль проводится в виде зачетов. Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен».

Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Лица, получившие по итогам промежуточной аттестации неудовлетворительную оценку, к сдаче квалификационного экзамена не допускаются.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утверждаемых руководителем техникума / заместителем руководителя по учебной работе.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах, осуществляются на бумажных и электронных носителях.