Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

ГАПОУ БТОТиС

**«Профессиональные пробы от теории к практике»**

Объем часов: 18

Возраст обучающихся:

- дошкольный

- начальная школа

- 5-7 класс

- 8-9 класс

Автор программы: Тихонова Марина Геннадьевна, мастер производственного обучения (квалификационной категории нет)

Байкальск 2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. Пояснительная записка 3](#_Toc89416861)

[1.1.Актуальность программы 3](#_Toc89416862)

[1.2. Новизна программы 4](#_Toc89416863)

[1.3. Цели, задачи разработки 4](#_Toc89416864)

[2. Содержание программы 5](#_Toc89416865)

[2.1. Учебный план 5](#_Toc89416866)

[2.2. Содержание учебного плана 6](#_Toc89416867)

[3. Технологический этап 7](#_Toc89416868)

[3.1. Профессиональная проба: *Смузи «Вкус лета»*» 7](#_Toc89416869)

[3.2. Профессиональная проба: *Смузи «Ягодный завтрак»* 7](#_Toc89416870)

[3.3. Профессиональная проба: *Смузи «Клюквенный»* 7](#_Toc89416871)

[3.4. Профессиональная проба: *Десерт « Фрукты в карамели»* 7](#_Toc89416872)

[3.5. Профессиональная проба: *Пирожное «Корзиночка»* 8](#_Toc89416873)

[3.6. Профессиональная проба: *«Сосиска в тесте»* 8](#_Toc89416874)

[4. Заключительный этап 9](#_Toc89416875)

[4.1. Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы 9](#_Toc89416876)

[4.2. Критерии оценки 9](#_Toc89416877)

[4.3. Приложения 9](#_Toc89416878)

[Приложение А 9](#_Toc89416879)

[Приложение Б 10](#_Toc89416880)

[Приложение В 11](#_Toc89416881)

[Приложение Г 12](#_Toc89416882)

[Приложение Д 14](#_Toc89416883)

[Приложение Е 16](#_Toc89416884)

[Приложение Ж 18](#_Toc89416885)

[Список использованных источников 19](#_Toc89416886)

**Пояснительная записка**

## 1.1.Актуальность программы

Проблема подготовки учащихся общеобразовательных школ к жизненному и профессиональному самоопределению в современных социально-экономических условиях становится все более актуальной.

Одной из основных причин этого является отсутствие целенаправленной профессиональной ориентации на всех возрастных этапах в системе непрерывного образования.

Начиная с девятого класса старшеклассникам приходится решать ряд вопросов, связанных с профессиональным самоопределением, при этом многие из них не обладают информацией о содержании профессий, не в полной мере представляют себе чем занимается данный специалист, каков характер и условия его труда в конкретной профессии, не всегда адекватно оценивают свои возможности и профессиональные склонности.

Порой единственным критерием, по которому оценивается достоинство той или иной профессии является ее финансовая престижность.

У многих из обучающихся старших классов отсутствует индивидуальный образовательный запрос, не сформирована личностная потребность во взвешенном выборе продолжения образования и не выражена готовность к последующей самореализации и дальнейшей профессиональной самоидентификации в новых экономических условиях.

## 1.2. Новизна программы

Одним из способов решения указанных проблем является организация и проведение профессиональных проб, в частности.

В образовательных учреждениях среднего профессионального образования профессиональная проба выступает как системообразующий фактор готовности обучающихся к выбору профессии, позволяющий сформировать у них способность разбираться в сложившихся обстоятельствах, запрашивать и получать психолого-педагогическую и информационную помощь и поддержку.

Профессиональная проба это профессиональное испытание или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершенный вид, способствующая сознательному обоснованному выбору профессии. Профессиональная проба также является практико-ориентированной формой профориентационной работы, которая в настоящее время рассматривается как центральное звено в системе сопровождения профессионального самоопределения обучающихся. Также профессиональную пробу можно рассматривать как метод применения различных упражнений максимально приближенных к будущей реальной деятельности.

## 1.3. Цели, задачи разработки

Целью освоения программы профессиональных проб является получение обширных знаний профессиональной направленности, приобретение опыта практической деятельности.

Задачи:

- дать базовые сведения о конкретной профессиональной деятельности;

- смоделировать основные элементы профессиональной деятельности;

- определить уровень готовности школьников к выполнению проб;

- обеспечить условия для качественного выполнения профессиональных проб.

Для реализации основных задач профессиональных проб программа разработана не только для школьников, а также распространена на воспитанников дошкольных образовательных учреждений.



# **2. Содержание программы**

## 2.1. Учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | | Название раздела, тем | Количество часов | | | Форма контроля |
| Всего | Теория | Практика |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Подготовительный этап | | | | | | |
| 1.1. | Презентация профессии «Повар, кондитер» | | 1 | 1 | - | Устный опрос |
| 2. Технологический этап | | | | | | |
| 2.1. | Профессиональная проба:  *Смузи «Вкус лета» (для дошкольников. нач. школа)* | | 2 | 1 | 1 | Выполнение профессиональной пробы |
| 2.2. | Профессиональная проба:  *Смузи «Ягодный завтрак» (для дошкольников, нач школа)* | | 2 | 1 | 1 | Выполнение профессиональной пробы |
| 2.3. | Профессиональная проба:  *Смузи «Клюквенный» (для дошкольников, нач. школа)* | | 2 | 1 | 1 | Выполнение профессиональной пробы |
| 2.4. | Профессиональная проба:  *Десерт « Фрукты в карамели» (для школьников 5-7классов)* | | 3 | 1 | 2 | Выполнение профессиональной пробы |
| 2.5. | Профессиональная проба:  *Пирожное «Корзиночка» (для школьников 7-9 классов)* | | 4 | 1 | 3 | Выполнение профессиональной пробы |
| 2.6. | Профессиональная проба:  *«Сосиска в тесте» (для школьников 7-9)* | | 3 | 1 | 2 | Выполнение профессиональной пробы |
| 3.Заключительный этап | | | | | | |
| 3.1 | Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы | |  |  |  | Оценка полученных знаний и умений |
| 3.2. | Заполнение анкеты-отзыва | | 1 |  | 1 | Самостоятельная работа |
| всего: | | | 18 |  |  |  |

## 2.2. Содержание учебного плана

1. Подготовительный этап

1.1. Презентация профессии «Повар, кондитер»

Теоретические сведения: общая информация о профессии «Повар, кондитер».

Сегодня профессия престижна и востребована на рынке труда. Эту профессию можно сравнить с настоящим искусством, где требуются большой творческий потенциал, точность ювелира и художественный вкус. Студентам ГАПОУ БТОТиС дают возможность применить полученные знания во время прохождения производственной практики в кафе, ресторанах, барах, столовых города. Многие уже во время практики находят будущее место работы.

# **3. Технологический этап**

## 3.1. Профессиональная проба: *Смузи «Вкус лета»*»

Теоретические сведения: рассмотрение технологии по приготовлению и оформлению сладких напитков.

Инструменты и приспособления для приготовления *смузи «Вкус лета».*

Практическая работа: *Выполнение работы по приготовлению смузи совместно с мастером производственного обучения.*

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов.

## 3.2. Профессиональная проба: *Смузи «Ягодный завтрак»*

Теоретические сведения: рассмотрение технологии по приготовлению и оформлению сладких напитков.

Инструменты и приспособления для приготовления *смузи «Ягодный завтрак».*

Практическая работа:  *Выполнение работы по приготовлению смузи совместно с мастером производственного обучения.*

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов.

## 3.3. Профессиональная проба: *Смузи «Клюквенный»*

Теоретические сведения: рассмотрение технологии по приготовлению и оформлению сладких напитков.

Инструменты и приспособления для приготовления *смузи «Клюквенный».*

Практическая работа:  *Выполнение работы по приготовлению смузи совместно с мастером производственного обучения.*

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов.

## 3.4. Профессиональная проба: *Десерт « Фрукты в карамели»*

Теоретические сведения: рассмотрение технологии приготовления и оформления сладких блюд.

Инструменты и приспособления для приготовления *десерта « Фрукты в карамели»*

Практическая работа:  *Выполнение работы по приготовлению десерта совместно с мастером производственного обучения.*

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов.

## 3.5. Профессиональная проба: *Пирожное «Корзиночка»*

Теоретические сведения: рассмотрение технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.

Инструменты и приспособления для приготовления *пирожное «Корзиночка»*

Практическая работа:  *Выполнение работы по приготовлению пирожных совместно с мастером производственного обучения.*

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов.

## 3.6. Профессиональная проба: *«Сосиска в тесте»*

Теоретические сведения: рассмотрение технологии приготовления и оформления мучных изделий.

Инструменты и приспособления для приготовления *сосиска в тесте.*

Практическая работа:  *Выполнение работы по приготовлению сосиска в тесте совместно с мастером производственного обучения.*

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов.

**Календарный учебный график обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | Тема занятия | Кол-во часов | Форма проведения занятия | Методы обучения | Место проведения |
| 1. | по плану | Смузи Вкус лета | 2 | комплексное занятие | практический | лаборатория Повар, кондитер |
| 2. | по плану | Смузи Ягодный завтрак | 2 | комплексное занятие | практический | лаборатория Повар, кондитер |
| 3. | по плану | Смузи Клюквенный | 2 | комплексное занятие | практический | лаборатория Повар, кондитер |
| 4. | по плану | Фрукты в карамели | 3 | комплексное занятие | практический | лаборатория Повар, кондитер |
| 5. | по плану | Пирожное корзиночка | 4 | комплексное занятие | практический | лаборатория Повар, кондитер |
| 6. | по плану | Сосиска в тесте | 3 | комплексное занятие | практический | лаборатория Повар, кондитер |

# **4. Заключительный этап**

## 4.1. Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы

Беседа с впечатлениями о выполнении практической работы, успешность выполнения профессиональной пробы. Самостоятельное заполнение анкеты-отзыва.

## 4.2. Критерии оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Уровни прохождения профессиональной пробы | Оценка  (в баллах) |
| 1. | Низкий(задание не выполнено, или есть большие погрешности) | 50б-3удовл. |
| 2. | Средний задание выполнено с большим количеством ошибок) | 80б-4хорошо |
| 3. | Высокий(задание выполнено без ошибок и погрешностей) | 100б-5отлично |

## 4.3. Приложения

1.Инструкционная карта выполнения задания *смузи «Вкус лета».*

2.Инструкционная карта выполнения задания *смузи «Ягодный завтрак».*

3.Инструкционная карта выполнения задания *смузи «Клюквенный».*

4.Инструкционная карта выполнения задания *«Фрукты в карамели».*

5. Технологическая карта изделия *«Пирожное корзиночка».*

6.Технологическая карта изделия «*Сосиска в тесте*

## Приложение А

*к инструкционной карте № 1*

**Инструкционная карта изделия № 1**

***Смузи «Вкус лета»***

*Классический смузи готовится из свежих фруктов или ягод.*

*Ингредиенты:*

*Банан-400гр.*

*Малина -250гр.*

*Клубника -100гр.*

*Молоко -150гр.*

***Технология приготовление смузи Вкус лета.***

*1.Очистите от кожуры бананы, порежьте их ломтиками, а затем положите в чашу блендера.*

*2.Положите в чашу 250 граммов малины и 100граммов клубники.*

*3.Залейте ингредиенты 1500 мл свежего молока.*

*4.Смешайте коктейль, добавьте к нему (если захотите) немного сахара или меда и разлейте напиток по стаканам.*

**Объяснение и показ:**  
Объясняет и показывает последовательность приготовления смузи Вкус лета. Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены.

## Приложение Б

*к инструкционной карте № 2*

**Инструкционная карта изделия № 2**

***Смузи «Ягодный завтрак»***

*Привычка питаться здоровой едой формируется в семье. Мы рекомендуем вам простой рецепт ягодного смузи в блендере:*

*Ингредиенты:*

*Банан-1шт.*

*Киви-1шт.*

*Малина -150гр.*

*Черника-120гр.*

*Фундук-50гр.*

***Технология приготовление смузи Ягодный завтрак.***

*1.Один небольшой банан и один спелый киви очистите от кожуры, произвольно порежьте, а затем положите в чашу блендера.*

*2.Добавьте к ним 150 граммов малины (замороженной или свежей) и 120 граммов черники. Фундук (15 орехов) измельчите отдельно в крошку.*

*3.Включите блендер, хорошо взбить и добавить 200 мл. молока, перелейте готовый напиток в стаканы и украсьте его молотыми орехами.*

*При желании можно добавить в напиток капельку меда, а затем аккуратно перемешать его с ягодной массой.*

**Объяснение и показ:**

Объясняет и показывает последовательность приготовления смузи Ягодный завтрак. Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены.

## Приложение В

*к инструкционной карте № 3*

**Инструкционная карта изделия № 3**

***Смузи «Клюквенный»***

*Клюква – это особая ягода, которая богата витаминами и микроэлементами. Именно ее врачи рекомендуют употреблять как лекарство от простуды, а также в качестве средства, укрепляющего иммунитет.*

*Поэтому мы предлагаем приготовить из нее вкусный ягодный смузи.*

*Технология приготовления смузи из клюквы.*

*1.Всыпьте в блендер стакан мороженой клюквы и засыпьте ее 200 граммами сахарного песка. Чтобы ягоды дали больше сока, ягоды следует немного подержать в тепле.*

*2.Измельчите клюкву, а после этого влейте в чашу 300 мл кефира и 100 мл сливок.*

*3.Взбивайте ягоды до тех пор, пока коктейль не будет представлять собой легкую и воздушную массу.*

**Объяснение и показ:**

Объясняет и показывает последовательность приготовления смузи Клюквенный. Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены.

******

## Приложение Г

*к инструкционной карте № 4*

**Инструкционная карта изделия № 4**

***«Фрукты в карамели»***

*Фрукты в карамели могут быть как самостоятельным*[*десертом*](https://pechenuka.com/news/category/deserty/)*, так и дополнением к мороженому. Часто жареные фрукты подают с каким-нибудь соусом. Также жареные фрукты могут быть гарниром к мясному блюду. Для приготовления десерта нужно использовать твердые яблоки и груши, а также апельсины.*

***Ингредиенты:***

* *Яблоко- 1 шт.*
* *Груша -1 шт.*
* *Апельсин -1 шт.*
* *Масло сливочное -40гр.*
* *Сахар -40гр.*
* *Орехи грецкие -20 г*

*1. Яблоко и грушу очистить от кожуры и порезать на дольки толщиной не более 1 см. Апельсин очистить от кожуры и также разделить на дольки.*

*2.В сковороду выложить сливочное масло и добавить к нему сахар.*

*3. Когда сахар начнет карамелизироваться и темнеть, выложить яблочные дольки. Обжарить их сначала с одной стороны в течение 3-4 минут, а затем с другой. Яблоки должны лежать в один слой, чтобы они обжарились и не пустили сок.*

*4.Обжарить таким же образом груши и апельсины. При необходимости добавить еще немного сливочного масла и сахара.*

*5. Порубить мелко орехи и, когда все фрукты будут готовы, обжарить их в карамели в течение 2-3 минут*

*6. Фрукты в карамели готовы. Выложить на тарелку сначала фрукты, а затем сверху карамелизованные орешки. По желанию десерт можно дополнить шариком мороженого.*

**Объяснение и показ:** Объясняет и показывает последовательность приготовления десерта фрукты в карамели. Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены.





## Приложение Д

*к инструкционной карте № 5*

**Технологическая карта изделия №5**

***«Пирожное корзиночка»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма закладки на 10порц. |
| Песочный полуфабрикат | |  |
| 1. | Мука | 80г |
| 2. | Сахар | 30г |
| 3. | Масло сл. | 45г |
| 4. | Яйцо | 10г |
| 5. | Сода | 0,015г |
| Крем масляный | |  |
| 1. | Масло сл. | 260г |
| 2. | Сахарная пудра | 140г |
| Начинка | |  |
| 1. | повидло(любое) | 110г |
| Выход | | 675г |

**Технология приготовления:**

1. Подготовить ингредиенты.

2.Муку просеивают, затем добавляют яйца, сахар, масло нарезают на небольшие кусочки и замешивают тесто.

3.Готовят песочное тесто и формуют корзиночку песочную, выпекая ее.  
4. Готовят крем сливочный основной. Взбивают сливочное масло до пластичной однородной массы, добавляют сахарную пудру, продолжая взбивание. Подкрашивают крем в различные цвета красителями.

5.Готовый полуфабрикат корзиночки песочной заполняют фруктовой начинкой из повидла кондитерским мешком и поверхность украшают масляным кремом.

**Объяснение и показ:**

Объясняет и показывает последовательность приготовления пирожного песочная корзиночка с масляным кремом. Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены.

****





## Приложение Е

*к инструкционной карте № 6*

**Технологическая карта изделия№6**

***«Сосиска в тесте»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма закладки на 10порц. |
| 1. | Сосиски (любые) | 10шт. |
| 2. | Тесто слоеное (дрожжевое) | 500гр. |
| 3. | яйцо | 1шт. |
| Выход | |  |

**Технология приготовления:**

1. Подготовить ингредиенты.

2. Тесто разморозить, раскатать в прямоугольник 2-3мм толщиной.

3. Нарезать на длинные полоски шириной до 1 см по количеству сосисок. Длина полосок зависит от длины сосисок.

4. Сосиски очистить от пленки и обернуть каждую полоской слоеного теста.

5.Яйцо взбить вилкой до однородности.

6.Выложить сосиски на застеленный пергаментом противень на расстоянии друг от друга. Смазать тесто взбитым яйцом.

7. Поставить противень в разогретую до 180°С на 15-20 минут.

Чтобы кончики теста плотно прилегали к сосискам, перед выпеканием закрепите их зубочистками. Как только зарумянится, можно доставать . Сосиски в слоеном тесте готовы.

**Объяснение и показ:**

Объясняет и показывает последовательность приготовления сосиски в тесте. Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены







## Приложение Ж

*Анкета-отзыв№7*

**Анкета-отзыв о прохождении профессиональной пробы**

Участника профессиональной пробы

1.Данные о заполнителе:

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебное учреждение, класс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4.Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5.Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6.Чему Вы хотели бы ещё научиться?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7.Ваши эмоции: (нарисуйте смайлик мои эмоции)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СПАСИБО ЗА УЧАСТИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЕ**!

# **Список использованных источников**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 20.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: илл.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2019г.
4. М.Г. Тихонова статья, Сборник материалов международных научно-практических конференций «Развитие общественно-ориентированной профессиональной образовательной организации в условиях малого города» 2018 г.

**Интернет ресурсы**