

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГ ВПОУ «Красноярский  
технологический техникум пищевой промышленности»  
Ю. В. Юдина  
20 19 г.



## **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Профессиональный маршрут по компетенции Поварское дело  
ознакомительного и углубленного уровня

**Профессиональный маршрут «Билет в будущее»  
по профессии «Повар»**

Фактор	Мини – пробы по компетенции в рамках профориентационного события	Пробы по компетенции ознакомительного уровня	Пробы по компетенции углубленного уровня
Охват компетенции	<b>ПОВАРСКОЕ ДЕЛО</b>		
Название мероприятия	День начинается с завтрака	«Искусство нарезки фруктов»	«Почти как шеф-повар»
Описание мероприятия (для платформы)	Бутерброд - это закуска, которую делают из кусочка хлеба и булки, на который накладывают дополнительные пищевые продукты: колбаса, сыр, масло и т.д. Вы научитесь готовить, оформлять и подавать бутерброд с интригующим названием «Цыпленок».	Оригинально нарезанные фрукты оформляют и декорируют праздничный стол. Элементами такого искусства как карвинг, может овладеть любой человек.	Приготовление, оформление и подача блюд – это целая наука! Примите участие в приготовлении нашего блюда и почувствуйте себя шеф-поваром. Возможно профессия «Повар» станет вашей на всю жизнь.
Цель	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.	Формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания и начальных профессиональных навыков по профессии повар. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.
Целевая аудитория	6 – 9 класс	6 – 9 класс	6 – 11 класс
Уровень осознанности	Осознанная некомпетентность	Неосознанная некомпетентность и осознанная некомпетентность	Осознанная компетентность
Ожидаемые результаты	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности участников в сфере профессионального выбора в отношении своих возможностей. Формирование первичных навыков в рамках компетенций, мотивация к более осознанному выбору профессии. Получение обратной связи от эксперта.	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности участников в сфере профессионального выбора в отношении своих возможностей. Оценка и самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции. Получение обратной связи от эксперта.	Практическое знакомство с компетенцией, характером и содержанием работы в рамках данной компетенции, получение обратной связи от эксперта, оценка и самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции.
Количество людей в группе	8 человек	8 человек	4 человека
Время, отведённое на работу	2 часа	2 часа	4 часа
Кадровое обеспечение	Эксперт - специалист		
Материально – техническое обеспечение	Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально–техническому	Площадка профессионального образовательного учреждения	Площадка проведения регионального чемпионата WS соответствующая требованиям к

	оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов	соответствующая требованиям к материально–техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов	материально–техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов
Содержание	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация специальности (компетенции)</li> <li>2. Демонстрация оформления бутерброда</li> <li>3. Приготовление бутерброда участниками</li> <li>4. Оценка участников экспертом.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация специальности (компетенции)</li> <li>2. Демонстрация правил декорирования фруктов</li> <li>3. Нарезка фруктовой фигурки.</li> <li>4. Оценка участников экспертом.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация специальности (компетенции)</li> <li>2. Приготовление котлетной массы участниками</li> <li>3. Приготовление изделия из котлетной массы</li> <li>4. Оформление и подача блюда</li> <li>5. Оценка участников экспертом.</li> </ol>