



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА КАК СРЕДСТВО ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА АБИТУРИЕНТОВ ТЕХНИКУМА

Насретдинова Н.В.

ФГОС среднего полного общего образования.

I. Общие положения; п.6

«портрет выпускника школы»: подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества, его устойчивого развития.

Профессиональные пробы

Профессиональная проба — профессиональное испытание, или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

В ходе профессиональных проб для учащихся:

- даются базовые сведения о конкретных видах профессиональной деятельности;
- моделируются основные элементы разных видов профессиональной деятельности;
- определяется уровень готовности школьников к выполнению проб;
- обеспечиваются условия для качественного выполнения профессиональных проб.

Профессиональные пробы профессии «Повар»

ВИД УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	ОБЪЕМ ЧАСОВ
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	10
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	2
Сиквейн на тему «Мое любимое блюдо»	2
ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП	7
Мастер-класс Тема: Художественная резка по овощам	2
Мастер-класс Тема: Оформление фруктового ассорти	2
Мастер-класс Тема: Приготовление и оформление желе, муссов	2
Мастер-класс Тема: Приготовление фитнес бутербродов и канапе	1
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	1
Подведение итогов, коллективное обсуждение результатов, рефлексия	1

Профессиональные пробы профессии «Официант»

ВИД УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	ОБЪЕМ ЧАСОВ
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	10
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	2
Телекоммуникационный проект (учебный) – групповой проект, организованный на основе компьютерной телекоммуникации. Тема: Путешествие ресторанный критика	2
ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП	4
Мастер-класс Тема: Идеи сервировки стола	2
Мастер-класс Тема: Фигурное складывание салфеток	2
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	4
Дизайн-бюро «Украшаем свой праздничный стол» Подведение итогов, коллективное обсуждение результатов, рефлексия	4

Профессиональные пробы профессии «Повар»

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	10
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	2
Исторический экскурс профессии кондитер.	2
ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП	6
Мастер-класс Тема: Оформление изделий сахарной мастикой	3
Мастер-класс Тема: Украшение национальных изделий из теста	3
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	2
Мини-конкурс «Мой декор праздничного торта» Подведение итогов, коллективное обсуждение результатов, рефлексия	2

Профессиональные пробы профессии «Повар»



Мастер-класс на тему «Приготовление фитнес-бутербродов и канапе»,
преподаватель Бесчетвертева Т.Ю.

Профессиональные пробы профессии «Повар»



Мастер-класс на тему «Художественная резка по овощам»,
преподаватель Насретдинова Н.В.

День Науки в МБОУ СШ №6



Мастер-классы «Десерт-комплимент ко Дню Влюблённых»
и «Оригинальная упаковка своими руками»



Мастер-класс «Кассы – это удобно, просто, современно»; Преподаватель: Черняева Л.В.



Мастер-класс «Ароматы и стиль»

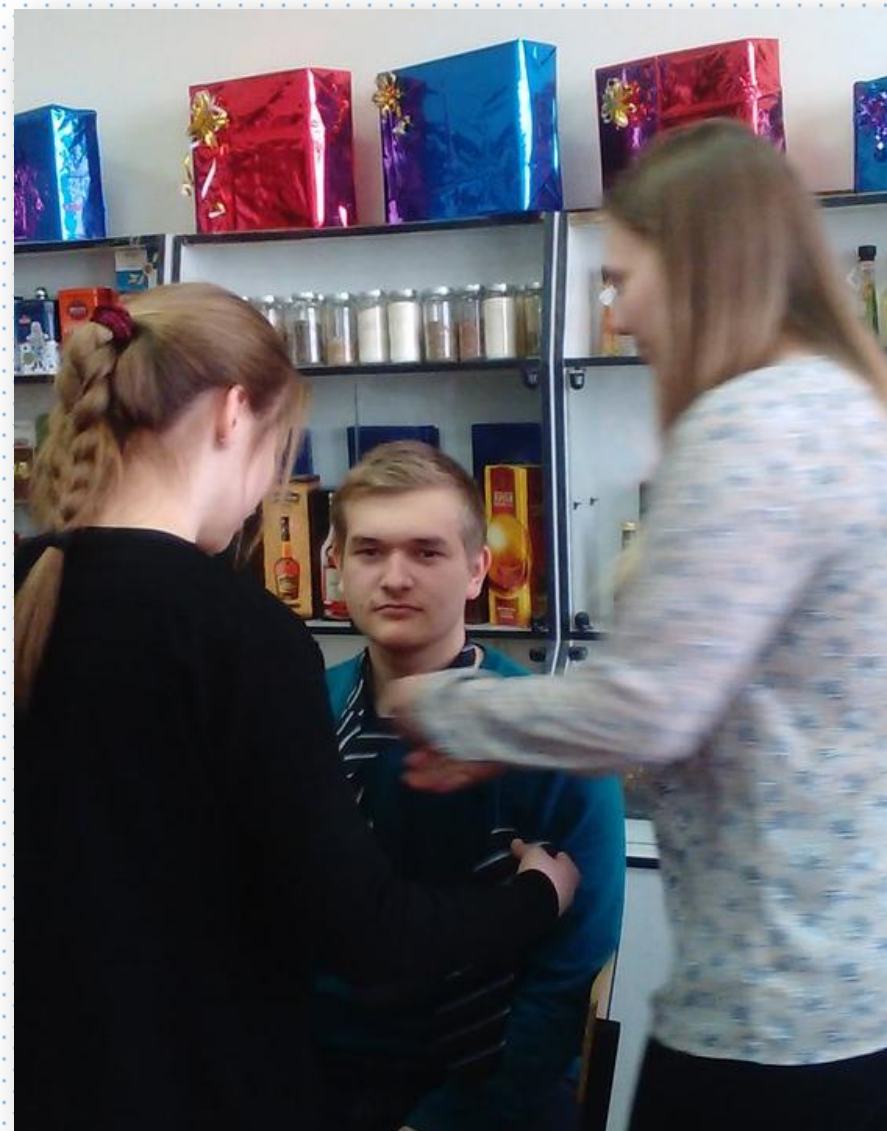
Преподаватель: *Рачковская О.В.*





Преподаватель
**МИККА
НАТАЛЬЯ
ЮРЬЕВНА**

**Мастер-класс «Оригинальная
упаковка своими руками»**



**Мастер-класс «Искусство
завязывания галстуков»**