|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | | --- | | **ПАСПОРТ**  профессиональной пробы № 1  по профессии:  «Повар, кондитер».    **«Элементы карвинга»** | |
| |  | | --- | | **Место проведения профессиональной пробы:** |   БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» | | |
| |  | | --- | | **Пробу проводит мастер производственного обучения:** |   Лапицкая Светлана Михайловна | | |
| |  | | --- | | **Цель профессиональной пробы:**  -формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.  -углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;  - возможность почувствовать себя профессионалом;  - попробовать себя в роли повара;  - научится правильно производить обработку и нарезку овощей, освоить элементы карвинга. | |  | |
| |  | | --- | | **Продолжительность пробы**: 1 час  **Количество участников**: 10 человек | | | |
| |  | | --- | | **Содержание профессиональной пробы:**  В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит научиться правильно, производить обработку и нарезку овощей, ты освоишь элементы карвинга. Ты познакомишься с инструментами для карвинга и освоишь фигурную нарезку овощей. В дальнейшем ты сможешь данными элементами оформить практически любое блюдо. | | | |
| |  | | --- | | Координатор: Лапицкая Светлана Михайловна  Тел: 89507820535 | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | | --- | | **ПАСПОРТ**  профессиональной пробы № 2  по профессии:  «Повар, кондитер».    **« Декорирование блюд »** | |
| |  | | --- | | **Место проведения профессиональной пробы:** |   БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» | | |
| |  | | --- | | **Пробу проводит мастер производственного обучения:** |   Лапицкая Светлана Михайловна | | |
| |  | | --- | | **Цель профессиональной пробы:**  -формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.  -углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;  - возможность почувствовать себя профессионалом;  - попробовать себя в роли повара;  - освоить элементы декорирование блюд. | | C:\Documents and Settings\Администратор\Рабочий стол\2dd8e3536496e5318bbe1a71adb84e9e.jpg | |
| |  | | --- | | **Продолжительность пробы**: 1 час  **Количество участников**: 10 человек | | | |
| |  | | --- | | **Содержание профессиональной пробы:**  В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит научиться применять различные виды декорирования для блюд. Узнаешь, какие инструменты применяют для декорирования, правила декорирования блюд, подбирать цветовую гамму. | | | |
| |  | | --- | | Координатор: Лапицкая Светлана Михайловна  Тел: 89507820535 | | | |
|  | | |  | | --- | | **ПАСПОРТ**  профессиональной пробы № 3  по профессии:  «Повар, кондитер».    **« Изделия из дрожжевого теста фигурной формы»** | |
| |  | | --- | | **Место проведения профессиональной пробы:** |   БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» | | |
| |  | | --- | | **Пробу проводит мастер производственного обучения:** |   Щульц Ольга Викторовна | | |
| |  | | --- | | **Цель профессиональной пробы:**  -формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.  -углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;  - возможность почувствовать себя профессионалом;  - попробовать себя в роли повара;  - научится правильно формовать изделия из дрожжевого теста фигурной формы. | | C:\Documents and Settings\Администратор\Рабочий стол\295542.jpg | |
| |  | | --- | | **Продолжительность пробы**: 1 час  **Количество участников**: 10 человек | | | |
| |  | | --- | | **Содержание профессиональной пробы:**  В ходе выполнения профессиональной пробы тебе предстоит научиться:  - разделка дрожжевого теста;  - формовка шариков;  -раскатка теста;  -разделка булочки фигурной формы;  - выпечка полуфабриката. | | | |
| |  | | --- | | Координатор: Лапицкая Светлана Михайловна  Тел: 89507820535 | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | | --- | | **ПАСПОРТ**  профессиональной пробы № 4  по профессии:  «Повар, кондитер».    **« Лепка животных и цветов из мастики»** | |
| |  | | --- | | **Место проведения профессиональной пробы:** |   БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» | | |
| |  | | --- | | **Пробу проводит мастер производственного обучения:** |   Щучкина Любовь Анатольевна | | |
| |  | | --- | | **Цель профессиональной пробы:**  -формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.  -углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;  - возможность почувствовать себя профессионалом;  - попробовать себя в роли повара;  - научится правильно работать с мастикой, использовать инвентар. | | C:\Documents and Settings\Администратор\Рабочий стол\kak-ukrasit-tort-dlya-rebenka.jpg | |
| |  | | --- | | **Продолжительность пробы**: 1 час  **Количество участников**: 10 человек | | | |
| |  | | --- | | **Содержание профессиональной пробы:**  В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит: - познакомиться с инструментами и материалом для мастики и освоить способы лепки. В дальнейшем ты сможешь данными элементами оформить практически любой торт. | | | |
| |  | | --- | | Координатор: Лапицкая Светлана Михайловна  Тел: 89507820535 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  | | --- | | **ПАСПОРТ**  профессиональной пробы № 5  по профессии:  «Повар, кондитер».    **« Цветы из крема»** | |
| |  | | --- | | **Место проведения профессиональной пробы:** |   БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» | | | |
| |  | | --- | | **Пробу проводит мастер производственного обучения:** | | Щучкина Любовь Анатольевна | | | | |
| |  | | --- | | **Цель профессиональной пробы:**  -формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.  -углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;  - возможность почувствовать себя профессионалом;  - попробовать себя в роли повара;  - научится правильно подбирать цветовую гамму, придавать правильную форму цветка из крема . | | | C:\Documents and Settings\Администратор\Рабочий стол\72d8db57f7451d6d29b5738b78a98907.jpg | |
| |  | | --- | | **Продолжительность пробы**: 1 час  **Количество участников**: 10 человек | | | | |
| |  | | --- | | **Содержание профессиональной пробы:**  В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит научиться правильно, приготавливать крем, освоишь элементы оформления тортов из крема. Ты познакомишься с инструментами для оформления тортов из крема. В дальнейшем ты сможешь данными элементами оформить практически любой торт. | | | | |
| |  | | --- | | Координатор: Лапицкая Светлана Михайловна  Тел: 89507820535 | | | | |
|  | **ПАСПОРТ**  профессиональной пробы № 6  по профессии:  «Повар, кондитер».    **« Способы складывания салфеток»** | | |
| |  | | --- | | **Место проведения профессиональной пробы:** |   БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» | | | |
| |  | | --- | | **Пробу проводит мастер производственного обучения:** | | Щульц Ольга Викторовна | | | | |
| |  | | --- | | **Цель профессиональной пробы:**  -формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.  -углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;  - возможность почувствовать себя профессионалом;  - попробовать себя в роли повара;  - научится правильно складывать салфетки . | | | C:\Documents and Settings\Администратор\Рабочий стол\images.jpg | |
| |  | | --- | | **Продолжительность пробы**: 1 час  **Количество участников**: 10 человек | | | | |
| |  | | --- | | **Содержание профессиональной пробы:**  В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит научиться правильно, складывать салфетки для праздников, обеда, ужина от простых до сложных. | | | | |
| |  | | --- | | Координатор: Лапицкая Светлана Михайловна  Тел: 89507820535 | | | | |

**Название профессиональной пробы по выбранной специальности**:

**Название профессии/специальности, по которой проводится профессиональная проба:**

**Название ПОО:**

**Адрес ПОО:**

**Дата проведения:** по графику

**Координатор проведения профессиональной пробы:**

**Профессиональную пробу проводит:**