

Наименование модуля «профессиональной пробы»	Кондитерское дело		
1. Пояснительная записка	<p>Данный модуль «профессиональной пробы» создан для ознакомления учащихся 8 классов с рабочими профессиями и специальностями, реализуемыми в СПО, в рамках апробации модели реализации сетевой формы общеобразовательной программы, включающей программы профессионального обучения.</p> <p>Реализация данного модуля – 6 часов, в т.ч. 1 час теоретического обучения, 5 часов практического обучения. Профессиональная проба «Кондитерское дело» реализуется во 2 полугодии при проведении 1 занятия по 6 академических часов.</p>		
2. Место в учебном плане	Предметная область «Технология»		
3. Краткая характеристика модуля профессиональной пробы	Модуль профессиональной пробы «Кондитерское дело» является элементом профессиональной ориентации школьников, направлен на знакомство с такими основными образовательными программами как «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания» и деятельностью специалистов в области пищевой индустрии.		
4. Результаты освоения модуля (личностные, метапредметные, предметные)	<p>Результатом освоения модуля являются:</p> <p>сформированное школьником личное представление о данном виде деятельности и его отношении к профессиональной деятельности кондитера;</p> <p>приобретение дополнительных первичных навыков и знаний в соответствии с программой обучения: приготовление и оформление кондитерских изделий;</p> <p>знакомство школьников с системой профессионального образования и формирования своего мнения о ней (а не навязанного общественностью представления о техниках и колледжах).</p>		
5. Основное содержание	<p>В ходе реализации профессиональной пробы школьникам будет предложено освоение элементов:</p> <p>в рамках теоретического обучения: информация о технике безопасности при работе в учебной лаборатории; знакомство с рецептурой.</p> <p>В рамках практического обучения: приготовление и оформление печенья; приготовление простых горячих напитков; приготовление и оформление пирожных</p>		
6. Планирование	№ учебного занятия	Количество часов	Тематика занятия
	1	1	теоретическое обучение: техника безопасности и охрана труда; знакомство с рецептурой
		2	практическое обучение: приготовление и оформление печенья; приготовление простых горячих напитков
		3	приготовление и оформление пирожных
	ИТОГО:	6	
7. Перечень учебно-	Информационные стенды по теме, Сборник рецептов, технико-		

методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса	технологические карты, учебная лаборатория с необходимым набором инвентаря и оборудования (миксеры, пароконвектомат, духовые шкафы, расстойный шкаф, холодильники и т.д.)
--	---