

В АГПК прошли профпробы на базе лаборатории «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

В рамках сетевого взаимодействия со школами Астраханского региона на базе лаборатории «Технологии кулинарного и кондитерского производства» прошли профессиональные пробы, моделирующие элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющие завершённый вид, способствующие сознательному, обоснованному выбору профессии. Профессиональная проба помогает "окунуться" в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определиться в недостатках.

Программа проведения профессиональных проб по профессии «Поварское и кондитерское дело» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

В процессе профессиональной пробы со школьниками был проведен мастер-класс на тему: «Приготовление национального итальянского блюда – пицца».

При проведении профессиональных проб использовались технологии приготовления итальянских блюд, различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности школьников.

Профориентация проходила в практической плоскости, где под руководством опытных наставников: мастера производственного обучения Масловой М.А., преподавателя спец.дисциплин Клубковой Н.Ф и студентов 2 курса специальности «Поварское и кондитерское дело», школьники приобрели необходимые навыки в приготовлении блюда.

Ребятам показали картинку изнутри, рассказали обо всех тонкостях, тем самым отразив вовлеченность в профессию.

