

Информация о программе профориентационной сезонной школы

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской техникум торговли и питания»

наименование ПОУ

№ п/п	Программа	Формат работы профориентационной школы	
		ОЧНЫЙ	ДИСТАНЦИОННЫЙ
1.	Наименование программы сезонной школы	«Рождественский стол»: - Жульен с курицей и грибами с соусом в булочке-пампушке; - Рождественский бисквитный рулет с кремом.	«Шустрый кондитер»: - Кекс в кружке; - Скон с мёдом; - Печенье на сковороде.
2.	Сроки проведения сезонной школы	03.01.2022г. – 06.01.2022г.	03.01.2022г. – 06.01.2022г.
3.	Режим работы сезонной школы	11:00 – 14:00	Постоянно
4.	Возраст (классы) учащихся, на которых рассчитана программа сезонной школы	6 – 9 классы	6 – 9 классы
5.	Краткая характеристика программы (до 700 знаков)	Обучающимся предстоит познакомиться с такими профессиями, как «Повар» и «Кондитер». Ребята будут участвовать в практическом мастер-классе. Под руководством наставников приготовят своими руками жульен с курицей и грибами в булочке-пампушке и рождественский рулет. Получат практические навыки: по разделке тушки курицы, правильной обработке и использованию филе, по обработке и приготовлению грибной начинки, по приготовлению соуса и жульена, а так же его подаче и сервировке. Получат практические навыки: по приготовлению бисквитного теста и выпечке бисквитного полуфабриката для рулета, по	Обучающимся предстоит познакомиться с профессией «Кондитер». Просмотрев видео-урок, ребята смогут самостоятельно и быстро в условиях домашней кухни приготовить выпечку. Получат практические навыки: по приготовлению теста для шоколадного кекса и его выпечке в микроволновой печи, по его подаче. Получат практические навыки: по приготовлению теста для скона и его выпечке, по его подаче. Получат практические навыки: по приготовлению теста для печенья и его выпечке на сковороде, по его сервировке и подаче.

		приготовлению крема, по сборке и декорированию рождественского рулета. Так же приобретут практические навыки по использованию необходимого оборудования и инвентаря.	Так же приобретут практические навыки по использованию необходимого оборудования и инвентаря.
6.	Перечень принадлежностей, которые понадобятся учащемуся для занятий в школе или технических средств, необходимых учащемуся для участия в работе школы дистанционно	Предусмотрено предоставление оборудования, инвентаря и сырья площадкой проведения. Индивидуальная санитарная одежда.	Приготовление данных кондитерских изделий не требует специального оборудования и инвентаря. Доступно для реализации в условиях домашней кухни.
7.	Ссылка на специализированную страницу сайта ПОО	Ссылка на страницу/баннер, где размещена вся информация о работе профориентационной школы http://ktp44.ru/gotovimdoma.php Кекс в кружке https://vk.com/video-69690695_456239119	
9.	Контактное лицо по организационным вопросам работы сезонной школы	Виноградова Эльмира Ринатовна	
		Заведующая отделением	
		8-953-650-05-07	E-mail: solne4noe.sol@yandex.ru