

Тема 15

Мотивационная часть

Подготовка к занятию

Дорогие педагоги! Присоединяйтесь к сообществам «Россия — мои горизонты»:
ВКонтакте — <https://vk.com/russiamyhorizons>;
Telegram — https://t.me/russia_my_horizons;
Мессенджер MAX — https://max.ru/bvb_for_school.

Интересные новости из мира профориентации, дополнительные материалы, интересный видеоконтент, опросы и многое другое. Будьте в курсе всех обновлений!

Для проведения занятия рекомендуется заранее подготовить материалы/слайды, разделить класс на три-пять групп, для каждой группы положить несколько листов А4, распечатать бланки ответов и нарезать их. А также попросить обучающихся подготовить карандаши и ручки для заполнения материалов (подробности заданий — в соответствующей части сценария).

Напоминаем, что вы можете предложить обучающимся фиксировать свои мысли и интересные находки в Маршрутных картах — это может быть тетрадь, блокнот, ежедневник, скетчбук или любой удобный формат. Ведение Маршрутной карты не является обязательным — обучающиеся выбирают то, что подходит лично им.

Желаем вам и ребятам удачи и вдохновения!

Введение

Слово педагога: Здравствуйте, ребята! Мы с вами знаем, что овощи, фрукты и другие продукты, выращенные в теплицах, садах и на полях, каждый день попадают на предприятия пищевой промышленности, в кафе, столовые и рестораны, а затем на наши столы. Всё это становится возможным благодаря работе множества специалистов.

Сегодня мы узнаем, какой путь проходят эти продукты дальше — от переработки и контроля качества до приготовления блюд и обслуживания посетителей. Но перед тем как я озвучу тему занятия, скажите, чем вы вчера (сегодня) завтракали в школьной столовой? Или, может

быть, вы принесли с собой перекус из дома? Что это за продукты?

Ответы обучающихся. Возможные ответы: шоколадки, бутерброды, сэндвичи (хлеб, колбаса), сок, вода, морс.

Слово педагога: Звучит аппетитно! И всё это — результат чьего-то труда. Кто-то уже догадался, о какой промышленности мы сегодня поговорим?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Совершенно верно, речь пойдёт о пищевой промышленности и общественном питании.

Педагог демонстрирует слайд 1 с темой занятия.

Слово педагога: Пищевая промышленность включает в себя всё, что связано с продуктами. А что такое общественное питание?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Верно, это те предприятия, которые готовят еду для людей (то есть для каждого из нас), — кафе, рестораны и столовые. Сегодня нас вновь ждут познавательные видеоролики и тематические игры. Мы заглянем за кулисы пищевых производств! А ещё вы сможете посоревноваться друг с другом. В начале занятия вы поделились на команды, теперь придумайте, пожалуйста, название своей команды, подходящее к теме, и поставьте табличку на столе.

Обучающиеся сгибают вдоль лист А4, пишут название команды, ставят табличку.

Слово педагога: Отлично! Мы готовы начинать. И сейчас предлагаю посмотреть первый видеоролик.

Обучающиеся с начала занятия уже сидят в группах (командах), команды отвечают по очереди. В течение всего занятия команды набирают баллы за правильные ответы, в конце подводится итог.

Видеоролик № 1 об отрасли

Текстовая версия видеоролика:

Продуктивный день начинается с полезного завтрака. А как появляется завтрак? Всё, что мы едим, — результат работы пищевой промышленности.

Как устроена пищевая промышленность? Отрасль объединяет разные направления.

Мукомольная и хлебопекарная — делают муку и выпечку. Молочная — выпускает молоко, сыры и йогурты. Мясная и рыбная — производят колбасы, консервы и полуфабрикаты. А сахарная — превращает урожай в продукт, который делает утренний чай сладче.

Пищевая промышленность поддерживает продовольственную безопасность страны и создаёт рабочие места по всей России.

Какие технологии используют на современных пищевых предприятиях? Сегодня заводы работают по-умному, применяют автоматизированные линии, системы контроля качества и цифровые датчики. Искусственный интеллект используют для создания рецептов и прогнозирования спроса на определённые продукты. Сама еда тоже меняется с применением технологий. Сегодня производят функциональные продукты с витаминами и пробиотиками для здоровья, безглютеновые — для людей с особыми потребностями, а также растительные аналоги мяса и молока.

Есть и необычные разработки: еда, созданная на 3D-принтере. Да, сегодня можно напечатать шоколад или тесто для выпечки. Представляете? А ещё пищевая промышленность тесно связана с общественным питанием.

Именно её продукция становится основой меню ресторанов, школ и больниц. Благодаря этому партнёрству мы получаем не только продукты в магазинах, но и готовые блюда в столовых, кафе и сервисах доставки.

Как следят за качеством и безопасностью продуктов? На каждом этапе производства работают строгие системы контроля. Лаборанты проверяют сырьё, а специалисты по качеству тестируют готовую продукцию. Все предприятия работают по ГОСТам и международным стандартам, а государственные инспекции регулярно проверяют заводы и магазины.

Почему работа в пищевой промышленности — это не просто профессия, а миссия? Каждый день специалисты отрасли обеспечивают продовольственную безопасность страны, чтобы в каждом доме были свежие и качественные продукты. Заботясь о здоровье миллионов людей влияют на качество жизни, сохраняют традиции и внедряют инновации.

Если ты хочешь быть частью чего-то важного, выбирай направление, учись и становись частью команды, которая кормит всю страну!

Обсуждение видеоролика

Если обучающиеся ведут индивидуальные Маршрутные карты, педагог может напомнить им, что в этих картах можно делать записи, зарисовки и пометки, чтобы отслеживать свои мысли и идеи.

Слово педагога: Ребята, пришло время ответить на вопросы! У каждой команды есть бланки для записи ответов (они пригодятся и далее). На протяжении всего занятия я буду задавать вопросы. Ваша задача — ответить на них и зафиксировать свой ответ в бланке! Самые интересные ответы вы можете также зафиксировать в своей Маршрутной карте, чтобы точно не забыть их. После каждого раунда вы будете сдавать мне листочки. Баллы каждой команды я буду записывать на доске. В первом раунде каждый верный ответ принесёт вам один балл.

Начинаем:

Какие основные направления объединяет пищевая промышленность?

Ответ: Мукомольная и хлебопекарная, молочная, мясная и рыбная, сахарная отрасли.

Какие современные технологии используются на пищевых предприятиях?

Ответ: Автоматизированные производственные линии, системы контроля качества, цифровые датчики, искусственный интеллект.

Для каких задач в пищевой промышленности применяют искусственный интеллект?

Ответ: Для создания новых рецептов, анализа данных и прогнозирования спроса на продукты.

Второй раунд педагог может провести по желанию. В таком случае педагогу нужно сразу зафиксировать баллы этого раунда и попросить обучающихся записать эти баллы в своих бланках.

Слово педагога: Отлично! У нас есть первые результаты. А теперь ваша задача — ответить не просто правильно, но и быстрее других. Поднимайте руки — выкрики с места не считаются.

Итак, второй раунд.

Далее задаются три дополнительных вопроса для всех групп в формате «кто быстрее».

Баллы отмечаются мелом на доске. Если обучающийся ответил некорректно, ход переходит к следующему поднявшему руку.

Как пищевая промышленность связана с общественным питанием?

Ответ: Продукция пищевой промышленности используется в ресторанах, школах, больницах, столовых, кафе и сервисах доставки.

Кто и как следит за качеством и безопасностью продуктов?

Ответ: Лаборанты проверяют сырьё, специалисты по качеству тестируют готовую продукцию, предприятия работают по ГОСТам и международным стандартам, а государственные инспекции проводят проверки.

Почему работу в пищевой промышленности называют не просто профессией, а миссией?

Ответ: Потому что специалисты отрасли обеспечивают продовольственную безопасность страны, заботятся о здоровье людей, сохраняют традиции и внедряют новые технологии.

Слово педагога: Отличная работа! Вы увидели, что пищевая промышленность — это не только продукты на полке магазина, но и сложные технологии, ответственность за качество и вклад в жизнь всей страны. В этой отрасли важны и производство, и наука, и люди, которые каждый день делают нашу жизнь комфортнее.

Педагог подсчитывает баллы, объявляет лидирующие команды.

Основная часть

Игра-разминка

Слово педагога: Отлично, ребята! Вы молодцы. А теперь предлагаю сыграть в увлекательную игру. Представьте, что вы технологии пищевого производства. Ваша задача — рассортировать блюда. Сейчас перед вами смешанный список, который нужно разбить на два столбика: готовые продукты и пищевые полуфабрикаты. Полуфабрикаты — кулинарные или пищевые продукты, которые прошли одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения их до готовности.

Найдите у себя бланки с названием «Игра: Технология пищевого производства». На них вы видите два столбика.

Я буду зачитывать названия блюд, а у вас будет 10 секунд на обсуждение по каждому. Затем запишите название в первый или второй столбик. В конце я соберу листочки. За каждый правильный ответ команде даётся один балл. За неправильный — один балл вычитается. Начинаем!

Педагог демонстрирует слайд 2 с названиями блюд и зачитывает их описание.

Обучающиеся записывают названия блюд в соответствующие столбцы в бланке. Если нет возможности распечатать бланки, обучающиеся работают на листах бумаги или в Маршрутных картах.

Блюда для сортировки:

Докторская колбаса — продукт, изготовленный из смеси мяса и специй по классической технологии;

Кулебяка — выпеченное изделие из теста с начинкой;

Тарталетки — небольшие корзинки из теста для подачи закусок;

Беляш — популярное блюдо с мясной начинкой, широко распространённое в России и странах Средней Азии;

Борщ — суп из овощей, мяса и свёклы, традиционный для многих регионов России;

Тесто дрожжевое — основа для выпечки, используемая на разных этапах приготовления;

Куриные наггетсы замороженные — кусочки куриного филе в панировке;

Картофельное пюре — блюдо из отварного картофеля с добавлением молочных продуктов (молока, сливочного масла);

Мясной фарш — измельчённое мясное сырьё для приготовления различных блюд;

Пирожок с капустой — выпеченное изделие с овощной начинкой;

Пельмени замороженные — изделия из теста с мясной начинкой;

Манты сырого приготовления — изделия из теста с начинкой, распространённые в кухнях народов Сибири и Средней Азии.

Верные ответы по столбикам:

Готовые продукты: докторская колбаса, кулебяка, беляш, борщ, картофельное пюре, пирожок с капустой.

Пищевые полуфабрикаты: пельмени замороженные, манты сырого приготовления, мясной фарш, куриные наггетсы замороженные, дрожжевое тесто, тарталетки.

Педагог собирает заполненные бланки и выводит на экран слайд 3 с правильными ответами.

Слово педагога: Отлично! Были ли здесь какие-то новые для вас названия?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: А ведь в производстве и приготовлении этих полуфабрикатов и блюд участвует большое количество специалистов! Давайте посмотрим видеоролик. Не забывайте фиксировать самые интересные факты в своей Маршрутной карте или просто записывать их на листе бумаги — так запомнить будет гораздо легче. Внимание на экран!

Пока обучающиеся смотрят видеоролик, педагог подсчитывает баллы по командам за предыдущую активность.

Видеоролик № 2 о профессиях

Обсуждение видеоролика

Слово педагога: Ну что же, вы услышали много интересного! Разыгрался ли аппетит?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Что нового о пищевой промышленности вы узнали?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: А теперь возьмите следующий бланк (*бланк ответов: обсуждение предприятия*) и запишите туда ответы на новые вопросы. За каждый правильный ответ вы получите один балл.

Вопросы (зачитывает педагог):

Какие профессии прозвучали в ролике? (за каждую профессию + 1 балл) (оператор приёмки молока, инженер-химик, инженер по ведению технологических процессов, оператор автоматизированной линии производства молочных продуктов, специалист сервисной службы, оператор линии розлива)

Какой специалист определяет количество белков и жиров в молоке? (инженер-химик)

Как называется процесс нагревания молока до 95 градусов? (пастеризация)

Чем занимается оператор на молочном производстве? (управляет автоматизированной линией)

Сколько специалистов работают, чтобы произвести каждую упаковку молока? (более 100)

Обучающиеся сдают бланки, а педагог подсчитывает баллы.

Групповая работа

Слово педагога: Вы молодцы! А теперь давайте попробуем составить портрет вашего ровесника, которому может подойти одна из этих профессий.

Педагог демонстрирует слайд 4 с интеллект-картой профессии. Каждой команде выдаётся основа для интеллект-карты и список профессий: технолог пищевого производства, специалист по контролю качества пищевой продукции, аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, тестовод, рубщик, оператор коптильной установки, прессовщик полуфабриката макаронных изделий, сортировщик тушек птицы и кроликов, аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров. Если показать слайды и распечатать раздаточные материалы нет возможности, педагог переносит основу для интеллект-карты профессии на доску и зачитывает список профессий, а обучающиеся работают на листах бумаги.

Слово педагога: Ребята, перед вами интеллект-карта профессии пищевой промышленности. Вам нужно выбрать профессию из списка и собрать «карточку» специалиста. Чем больше ответов по каждому пункту вы запишете, тем больше баллов получите. Пример уже заполненной карты скоро появится на экране.

Итак, какие профессии вы выбираете?

Список профессий:

Технолог пищевого производства — этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции — этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья — этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Тестовод — это специалист хлебопекарного производства, который работает на тестомесильных машинах, отвечает за точное соблюдение рецептуры, настройку и обслуживание оборудования, контролирует качество теста в процессе приготовления.

Оператор коптильной установки — этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Прессовщик полуфабриката макаронных изделий — это специалист, который изготавливает полуфабрикаты макаронных изделий на специализированных прессах. Он следит за равномерной подачей муки и воды, контролирует работу оборудования.

Сортировщик тушек птицы и кроликов — этот специалист проводит оценку и сортировку тушек птиц и кроликов по различным критериям: весу, размеру, качеству мяса и отсутствию дефектов.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров — это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Вальцовщик сырья и полуфабрикатов — это специалист, который управляет процессом вальцевания, то есть прокатки сырья или полуфабрикатов между вращающимися вальцами для изменения их толщины, формы или структуры. Вальцы — рабочий инструмент кузнечных, дробильных и других машин — два вала, которые вращаются в противоположных направлениях.

Обучающиеся называют профессии по командам.

Педагог выводит на экран слайд 5 с примером заполнения карты или заполняет основу для интеллект-карты профессии, изображённую ранее на доске. Обучающиеся в группах заполняют карту.

Пример заполненной карты:

Обвалыщик мяса — это специалист, который профессионально разделяет мясо. Задача обвалыщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Обвалыщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Интересы:

Проявляет интерес к кулинарии.

Любит мясо (есть, готовить).

Проявляет интерес к анатомии, биологии.

Способности, умения:

Физическая сила, выносливость.

Ценит точность, скрупулёзность.

Любимые школьные предметы:

Математика.

Физическая культура.

Биология.

Кружки, секции, дополнительные занятия:

Кулинарные мастер-классы.

Тренировки физической силы, поднятие дополнительного веса.

Дополнительные вопросы:

Как вы думаете, где человек сможет научиться этой профессии?

Какие у него могут быть варианты карьерного пути?

Ответы на дополнительные вопросы обучающиеся могут вписать после просмотра финального профориентационного ролика.

Возможный ответ: образование по программе «Технология мяса и мясных продуктов» в колледже — позиция обвальщика мяса в ресторане/на заводе — специализация на экзотическом мясе, создание уникальных мясных деликатесов для гурманов и ресторанов высокой кухни.

Обучающиеся презентуют свои ответы. Педагог подсчитывает баллы.

Слово педагога: Отлично! Ребята, сейчас мы с вами посмотрим ещё один ролик и узнаем подробнее о том, как получить востребованную профессию в сфере пищевой промышленности. Будьте внимательны и в конце вернитесь к дополнительным вопросам в вашей интеллект-карте. Внимание на экран.

Видеоролик № 3 об образовании

Текстовая версия видеоролика:

Современные технологии кардинально меняют пищевую промышленность и рынок труда. Сегодня роботы сортируют овощи и фрукты, искусственный интеллект участвует в логистике, а умная упаковка определяет свежесть продуктов. Благодаря этим инновациям появляются новые профессии, такие как оператор технологического оборудования, программист, инженер и даже повар молекулярной кухни. Пищевая промышленность требует специалистов, которые разбираются в новых технологиях на уровне с ИТ-профессионалами.

Но востребованными остаются и хорошо знакомые нам профессии: повар, кондитер, технолог. Чтобы лучше понять, подходит ли вам эта сфера, вы можете попробовать свои силы на кулинарных кружках и мастер-классах, где научитесь готовить блюда и узнаете о современных методах обработки продуктов. Если это ваше, обратите внимание на программы образования в техникумах и колледжах, где готовят специалистов таких направлений, как технолог пищевого производства, оператор линии, аппаратчик и машинист. Для более сложных специальностей, например инженер-технолог, потребуется высшее образование.

А разобраться в профессиональных дорогах вам помогут укрупнённые группы специальностей и направлений подготовки (УГСН). Так называется классификация, которая

объединяет похожие профессии и области знаний в большие группы.

В пищевой промышленности вас ждут направления, которые вы видите на экране:

СПО

19.01.01 Аппаратчик-оператор производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности;

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения;

19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности.

ВО

Бакалавриат:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;

19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Также обратите внимание и на программу СПО «Профессионалитет». Она предлагает выпускникам 9-х и 11-х классов отличные возможности для будущего трудоустройства в сфере пищевой промышленности. Благодаря этому федеральному проекту учебные программы колледжей и техникумов стали более ориентированными на практику и запросы работодателей. Это означает, что студенты могут рассчитывать на быстрый старт карьеры, ведь обучение теперь проходит в тесном сотрудничестве с предприятиями, которые активно участвуют в формировании учебных программ и предоставляют места для практики и стажировок.

Пробуйте свои силы и, возможно, в будущем именно вы будете создавать новые продукты, открывать рестораны и кафе, внедрять новейшие технологии, чтобы кормить людей по всей стране или даже по всему миру.

Слово педагога: Ребята, дополните свои интеллект-карты и запишите ответы на вопросы о том, где человек сможет научиться этой профессии и какие у него есть варианты карьерного пути.

Заключительная часть

Подведение итогов занятия

Слово педагога: Ребята, сегодня мы с вами познакомились с направлениями и профессиями пищевой промышленности и общественного питания. А сейчас давайте вспомним, что нового вы сегодня узнали? Что для вас оказалось самым интересным и важным?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: А если бы вас пригласили работать в пищевую промышленность, чем бы вам хотелось заняться?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Давайте подытожим занятие небольшой практикой. Сейчас я выведу на экран список профессий, которые звучали на сегодняшнем занятии, а вам нужно будет сказать, какой специалист чем занимается. За правильный ответ команда получит дополнительный бонусный балл к уроку.

Педагог демонстрирует слайд 6 со списком профессий или раздаёт командам распечатанные материалы. Далее в свободном порядке перемешаны определения. Обучающиеся поднимают руки (по одному человеку от команды) и называют верное определение. Если показать слайд и распечатать материалы нет возможности, педагог записывает список профессий на доске и по очереди зачитывает определения. В этом случае обучающиеся после каждого определения по поднятой руке называют нужную профессию из списка.

Профессии:

Технолог пищевого производства;

Специалист по контролю качества пищевой продукции;

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

Обвалщик мяса;

Оператор коптильной установки;

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров.

Определения:

Это специалист, который профессионально разделяет мясо. Задача этого специалиста — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Такие специалисты могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным

растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Подсказка для педагога. Корректный список:

Технолог пищевого производства — этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции — этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья — этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Обвалщик мяса — это специалист, который профессионально разделывает мясо. Задача этого специалиста — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей.

Такие специалисты могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Оператор коптильной установки — этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров — это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Слово педагога: Ребята, вы молодцы! Давайте подведём финальный подсчёт баллов.

Педагог подсчитывает баллы и объявляет победителей.

Если тема заинтересовала обучающихся, можно предложить им обменяться в классе семейными рецептами любимых блюд или, может быть, обсудить интересные сохранённые рецепты, по которым хотелось бы приготовить блюда. А может, у обучающихся происходили забавные/запоминающиеся случаи при посещении заведений общественного питания?

Итоговое слово педагога

Слово педагога: Ребята, надеюсь, вас вдохновило наше сегодняшнее «вкусное» занятие.

Каждый день люди производят для других людей — в том числе и для нас с вами — продукты питания, которые потом поступают в столовые, кафе и рестораны. Пищепром обеспечивает нас самым необходимым для жизни — вкусной и полезной пищей.

Сегодня вы увидели, как можно реализовать себя в этой области, познакомились с некоторыми актуальными профессиями и вариантами получения образования. Теперь вы можете углубиться в тему и поизучать материалы, которые есть в интернете в свободном доступе. А ещё можно попробовать практиковаться в кулинарном мастерстве, чтобы понять, насколько вам это близко!

Может быть, в будущем именно вы захотите кормить и радовать людей или создадите технологии, которые продвинут эту сферу вперёд!

В будущем нас ждут новые занятия, новые специальности и направления. Полученные знания помогут вам определиться с направлением и вашей будущей профессией.

Спасибо вам за занятие, до новых встреч!

На усмотрение педагога — завершить занятие чаепитием.

Видеоролики для обучающихся с ОВЗ

Уважаемые педагоги!

Для удобства работы с обучающимися с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) мы подготовили специальные видеоматериалы с субтитрами. Вы можете скачать их по ссылке: <https://clck.ru/3Qqtyc>.