

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 проориентации, 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 слаще.

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 технологи 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: Технолог 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 валка, 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:

Обвальщик мяса — это специалист, который профессионально разделывает мясо. Задача обвальщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Обвальщики 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;

Обвальщик 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.

Обвальщик 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/3Qqtyс>.