

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ – ДЕТСКИЙ САД

Проект по ранней профориентации



МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 19» Г. ЧЕБОКСАРЫ

Кулинарное дело

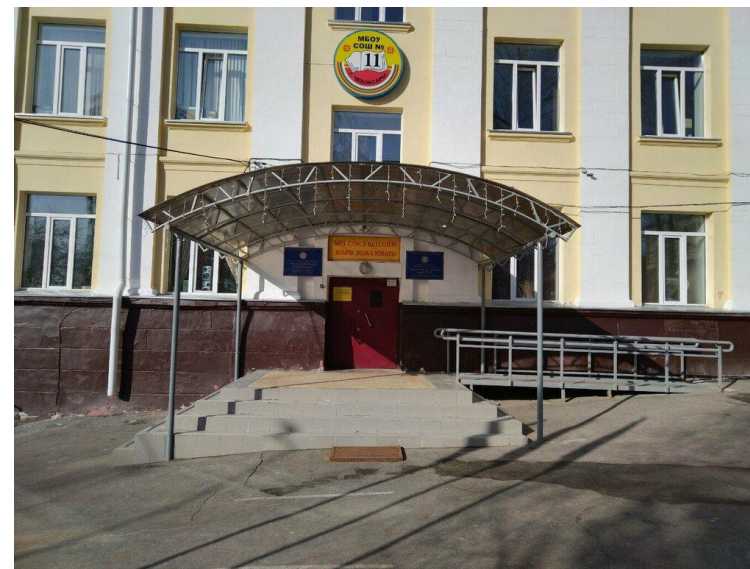


Точка старта
в развитии
компетенций
в сфере
кулинарных
услуг



МБОУ «СОШ № 11» Г. ЧЕБОКСАРЫ

Пространство открытий и экспериментов, где каждый делает
первый шаг к успешной карьере специалиста будущего



Современное исследовательское пространство
инструмент для практических знаний



ЧЕБОКСАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ, ПИТАНИЯ И КОММЕРЦИИ

Направление «Технология кулинарного дела»



Чебоксарский техникум
технологии питания и коммерции
— современное учебное
заведение, которое готовит
специалистов для ключевых
отраслей: общественного питания,
торговли, индустрии
гостеприимства и красоты



ЦЕНТРЫ ПРОФОРИЕНТАЦИИ

ДЕТСКИЙ САД

ШКОЛА

СУЗ/ВУ

ПРЕДПРИЯТИЕ

РЕСТОРАН «РИЦА»



Мастер-классы по кулинарии,
правильному составлению меню,
оформлению блюд.





МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД
№ 19» Г. ЧЕБОКСАРЫ

МБОУ «СОШ №11»
Г. ЧЕБОКСАРЫ

ЧЕБОКСАРСКИЙ ТЕХНИКУМ
ТЕХНОЛОГИИ,
ПИТАНИЯ И КОММЕРЦИИ

РЕСТОРАН «РИЦА»

Занятия по столовому
этикету, мастер-классы по
приготовлению различных
блюд.

Уроки технологии

Кулинарные специализации
(повар, кондитер и т.д.),
изучение рецептур,
технологий приготовления,
работы с оборудованием и
другие аспекты.

Современные, сбалансированные и
разнообразные блюда, соответствующие
возрастным особенностям детей.
Обогащение меню. Внедрение новых
рецептов и блюд, которые редко
встречаются в стандартном детском
рационе.



УСЛОВИЯ ДЛЯ ВОПЛОЩЕНИЯ ПРОЕКТА

Единая цель — подготовка компетентного
специалиста, стремящегося к мастерству

- Кулинарная студия
«Кухня чудес»

- Кулинарные классы
- Кабинет технологии

- Центры
профориентации

- Заготовочные цеха :
трудовые навыки,
социализация, командная
работа



СОВМЕСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Семейный фестиваль
«Мастерславль»
- Мастер-классы по
приготовлению
несложных блюд



- Фестиваль «Выставка кулинарных
изделий»
- Экскурсии
- Кулинарные мастер-классы
- Тематические уроки
- Проектная деятельность



- Мастер-классы
- Экскурсии



- Производственный процесс,
включающий полный цикл
изготовления ресторанных
блюд



ДОСТИЖЕНИЯ

Участие в муниципальном
проекте «Здоровые дети-
счастливые родители»

- Практические навыки
- Образовательные результаты
- Социальные результаты
- Перспективы развития

- Призер всероссийского
конкурса кулинарного и
кондитерского мастерства.
- 1 место в Полуфинале
Национального чемпионата
"Молодые профессионалы"
(WorldSkillsRussia) в
Приволжском федеральном
округе по компетенции
"Кондитерское дело«.

- Получение новых знаний и
идей для семейного
питания
- Возможности для
тестирования новых блюд
и форматов
- Формирование основ
культуры питания