

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЕБРИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

# «Новый формат организации профессиональной пробы»

Авторы: *Вовк О.В.*  
*Малышев И.А.*  
*Осипова Т.Н.*

Ребриха  
2021

# Причины и проблемы проекта:



Современные условия социально-экономического развития общества требуют коренного изменения подходов к подготовке кадров для реального сектора экономики.



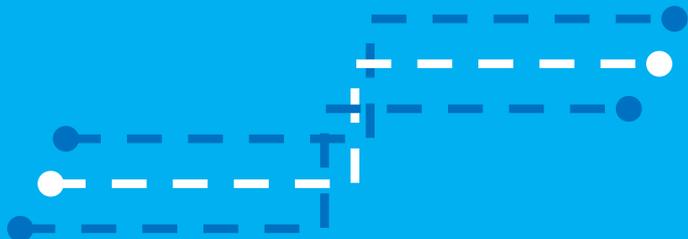
Профессиональные образовательные организации сегодня сталкиваются с рядом проблем в подготовке кадров и одной из них является отсутствие у значительной части абитуриентов твердой уверенности в том, что они будут работать по осваиваемой профессии или специальности, слабая мотивированность на будущую профессиональную деятельность.



Большинство исследователей склоняются к мнению, что главной причиной этого является отсутствие у абитуриентов устойчивых представлений о какой-либо профессии, о требованиях к работникам как в физическом, интеллектуальном, так и психологическом плане, понимания ими состояния современного рынка труда. Из этого следует необходимость реформирования профориентационной деятельности образовательных организаций.

# Цель проекта:

Внедрение инновационных технологий в профориентационную деятельность профессиональной образовательной организации



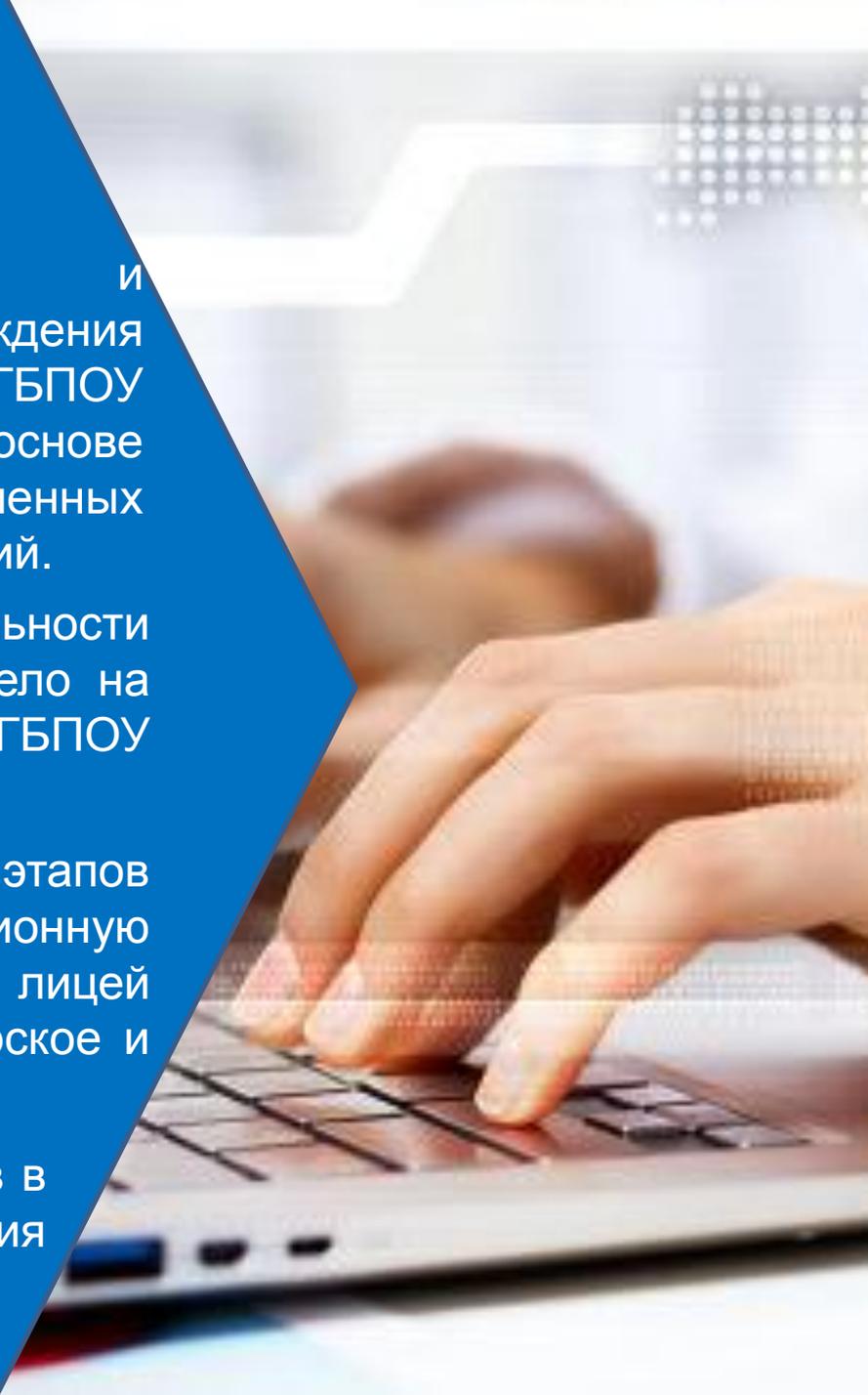
# Задачи проекта:

1 Разработка информационного и методического сопровождения профориентационной работы КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» на основе использования возможностей современных информационных и цифровых технологий.

2 Создание курса профпробы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на платформе онлайн-обучения КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» (MOODLE)

3 Последовательное внедрение этапов профпроб в профориентационную деятельность КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4 Повышение вовлеченности школьников в профориентационные мероприятия КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО»



# Этапы проекта:

## ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАКТИЧЕСКИЙ

Апробация модели организации профпроб с использованием дистанционных технологий на основе взаимодействия образовательными организациями районов

## ИТОГОВЫЙ

Анализ эффективности проекта, окончательное оформление модели организации профпроб

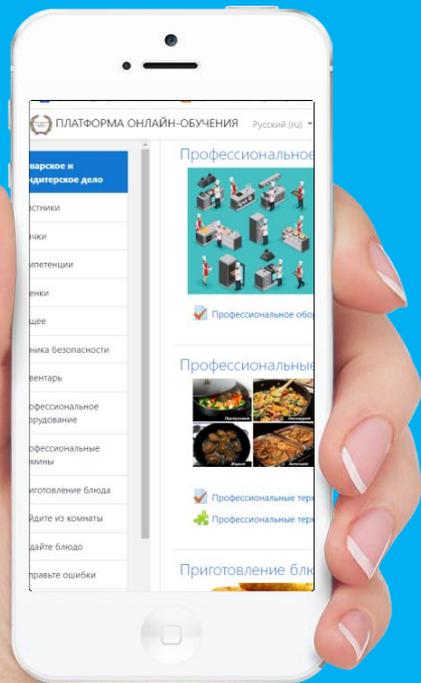
## ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ

Разработка содержания профпробы и создание ее дистанционного этапа на платформе онлайн-обучения

Март - Май

Июнь-Июль

Ноябрь - Февраль



# УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА

# СЕТЕВОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ



ШКОЛЬНИКИ



АДМИНИСТРАЦИЯ  
И ПЕДАГОГИ  
ШКОЛЫ



РОДИТЕЛИ  
ШКОЛЬНИКОВ



АДМИНИСТРАЦИЯ  
И ПЕДАГОГИ  
ЛИЦЕЯ



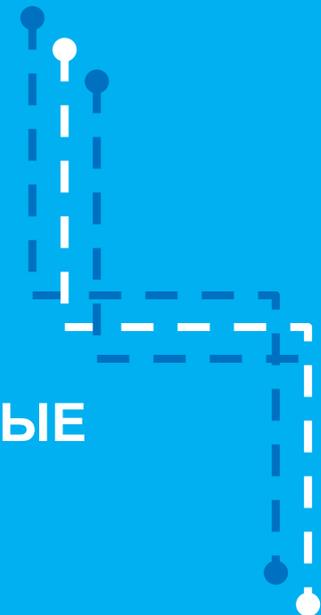
КОМИТЕТЫ  
ПО  
ОБРАЗОВАНИЮ



ШКОЛЫ



СОЦИАЛЬНЫЕ  
ПАРТНЕРЫ



СИСТЕМООБРАЗУЮЩИЙ ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ ГОТОВНОСТИ УЧАЩИХСЯ  
К ВЫБОРУ ПРОФЕССИИ



ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННЫЙ ФОРМАТ ПРОФОРИЕНТАЦИИ



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ ИЛИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА, МОДЕЛИРУЮЩАЯ  
ЭЛЕМЕНТЫ КОНКРЕТНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ,  
ИМЕЮЩАЯ ЗАВЕРШЕННЫЙ ВИД, СПОСОБСТВУЮЩАЯ  
СОЗНАТЕЛЬНОМУ, ОБОСНОВАННОМУ ВЫБОРУ ПРОФЕССИИ



МИНИ-МОДЕЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СПЕЦИАЛИСТА



СРЕДСТВО АКТИВИЗАЦИИ ТВОРЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА ЛИЧНОСТИ  
ШКОЛЬНИКА

Профпроба

# Цель профпробы:

создание условий для образовательного, социального и профессионального самоопределения учащихся школ



Повысить информированности учащихся общеобразовательных организаций о специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сформировать допрофессиональные знания и умения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## Задачи профпробы:



Выполнить моделирование основных элементов профессиональной деятельности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содействовать формированию психологической готовности к выбору профессии, устойчивого профессионального интереса

# Материально-техническое обеспечение профпробы:

Техника безопасности



Техника безопасности

Инвентарь



Производственная задача

Профессиональные разделочные доски

Помогите повару



Проблемная ситуация №1

Приготовление блюда



Котлеты капустные



1

ПЛАТФОРМА  
MOODLE

2

УЧЕБНЫЕ  
ЛАБОРАТОРИИ ЛИЦЕЯ

# Структура профпробы:

Рефлексивный  
этап



Очный этап



Дистанционный этап



# ДИСТАНЦИОННЫЙ ЭТАП

ВЫПОЛНЕНИЕ ОНЛАЙН-  
ЗАДАНИЙ НА ПЛАТФОРМЕ  
MOODLE

КГБПОУ РЕБРИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ  
ПО



ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБУЧЕНИЯ

Поварское и кондитерское дело



Приглашаем вас пройти профессиональные пробы в онлайн-режиме с использованием дистанционных технологий с последующим прохождением очных проб на базе нашего лицея

Профессиональная проба на базе Ребрихинского лицея



*Дорогой друг, ты успешно прошел профессиональную пробу в онлайн-формате и мы приглашаем тебя пройти очную пробу в учебной кухне ресторана на современном технологическом оборудовании. Ждем тебя **25 апреля в 10 часов** в главном корпусе лицея.*

*Если по каким-то причинам ты не сможешь прийти, свяжись с нами по тел. **89612307890** (Осипова Татьяна Николаевна), **89231690795** (Мальшиев Игорь Андреевич). С нетерпением ждем тебя!*

ПРОХОЖДЕНИЕ  
ПРОФПРОБЫ НА БАЗЕ  
ЛИЦЕЯ

ОЧНЫЙ ЭТАП

# Интерактивное пространство профпробы

## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Исправьте ошибки / Исправьте ошибки

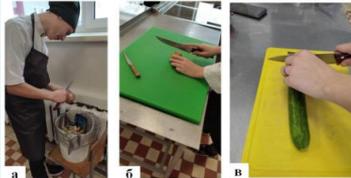
Вопрос 1

Пока нет ответа

Балл: 1,00

Отметить вопрос

### Исправьте ошибки в работе повара



## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Профессиональные термины  
/ Профессиональные термины

### Профессиональные термины

Припустить - это значит

а прокалить жир до изменения цвета в сторону более темного.

б обвалить изделие перед жаркой в муке или сухарях.

в отварить продукт с небольшим количеством жидкости, не закрывая его полностью.

## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Профессиональное оборудование  
/ Профессиональное оборудование

Вопрос 1

Пока нет ответа

Балл: 1,00

Отметить вопрос



Какое оборудование изображено на каждой фотографии?

## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Приготовление блюда / Котлеты капустные

### Котлеты капустные

Приготовьте блюдо согласно технологической карте, прикрепите фотографии получившегося блюда ниже (не более трех)

Технологическая карта на Котлеты капустные  
Рецептура

Наименование сырья	Масса брутто (гр)	Масса нетто (гр)
Капуста	210	200
Крупа манная	20	20
Сухари	10	10
Яйцо	0,6 (1/10 яйца)	4
Выход		100

Технологический процесс

Капусту нарезать соломкой. Припустить с маслом до полуготовности, посолить. Поперчить, слить лишнюю жидкость и заварить манной крупой, всыпая ее постоянно помешивая. Капустную массу охладить до температуры 40-30 С, ввести в нее яйцо, хорошо перемешать и еще немного охладить.  
Разделить капустную массу на порции, запанировать в сухарях, сформовать в виде котлет. Обжарить на разогретой с жиром сковороде с двух сторон.  
Отпускают по 2 штуки на 1 порцию.

## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Угадайте блюдо / Угадайте блюдо

Вопрос 3

Пока нет ответа

Балл: 1,00

Отметить вопрос

Какое блюдо можно сделать из следующих ингредиентов: мука, яйцо, творог, молоко, сливочное масло, сахар, соль?



Выберите один ответ:

- а. творожные палочки
- б. ватрушки
- в. вареники
- г. сырники

## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Выйдите из комнаты  
/ Пройдите квест и выберите из комнаты

Пройдите квест и выберите из комнаты



## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы / Поварское и кондитерское дело / Техника безопасности / Техника безопасности

Вопрос 1

Пока нет ответа

Балл: 1,00

Отметить вопрос



Какое нарушение техники безопасности изображено на каждой фотографии?

## Поварское и кондитерское дело

Личный кабинет / Курсы / Профессиональные пробы  
/ Поварское и кондитерское дело / Инвентарь  
/ Профессиональные разделочные доски

### Профессиональные разделочные доски



## КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Охват проекта составит не менее

**100%** 9-классников и **10** сетевых партнеров

Не менее **30%** школьников поступят на обучение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## КАЧЕСТВЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Создание инновационной модели проведения профпроб

Разработка дистанционных этапов профпроб по реализуемым профессиям и специальностям

## КРИТЕРИИ И ПОКАЗАТЕЛИ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ПРОБЫ



самостоятельность



обоснованность принятого решения



аккуратность



активность и целеустремленность в достижении качественного результата



рефлексия результатов собственной деятельности



проявление общих и специальных профессионально важных качеств

# БЮДЖЕТ ПРОЕКТА



ЗАТРАТЫ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОФПРОБ

ДЕНЕЖНОЕ  
ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ  
ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ

35000

60000

25000

ВНЕБЮДЖЕТНЫЕ  
СРЕДСТВА ЛИЦЕЯ

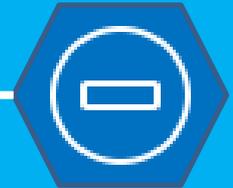
ИНВЕТОРЫ  
ПРОЕКТА = СОЦИАЛЬНЫЕ  
ПАРТНЕРЫ



# ИСТОЧНИКИ

# РИСКИ ПРОЕКТА

Отсутствие финансирования для проведения профессиональных проб



Нехватка времени для реализации проекта из-за большой загруженности участников проекта



Низкая активность школьников при организации профпроб (отсутствие заинтересованности обучающихся к участию в проекте)



При большом количестве участников проекта возможна несогласованность действий и сбой в работе



# УПРАВЛЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЯМИ В ПРОЕКТЕ

Изменение

Оценка

Рассмотрение

Применение

## ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОЕКТА

Внедрение дистанционных этапов профпроб в профориентационную деятельность КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» по всем профессиям и специальностям

### КОМАНДА ПРОЕКТА

Загоруйко Т. Ю., зам.директора по УР  
Шурыгин С.В., зам.директора по УВР

Вовк О.В., методист

Захаров А.Ю., преподаватель

Жукова А.С., преподаватель

Малышев И.А., преподаватель

Осипова Т.Н., преподаватель



Специальность 35.02.16  
Эксплуатация и ремонт  
сельскохозяйственной  
техники и оборудования



Профессия 43.01.19  
Повар, кондитер



Профессия 35.01.13  
Тракторист-машинист  
сельскохозяйственной  
техники и оборудования