

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Заларинский агропромышленный техникум»
ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

**«Повар, кондитер»
Для учащихся 7-9 классов**

Авторы:
Анисимова Лариса Викторовна
Преподаватель

Залари, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 АКТУАЛЬНОСТЬ, ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

1.2 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

1.3 ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.4 ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ

1.5 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1.6 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1.7 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

4.1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ

4.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

4.2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА СЛОЖНЫЕ ВИДЫ НАРЕЗКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, «КАРТОФЕЛЬ ФРИ».

4.2.21 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «КАРВИНГ»

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

6. ПРИЛОЖЕНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.АКТУАЛЬНОСТЬ, ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Профессиональное самоопределение рассматривается как результат процесса формирования у учащихся внутренней готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно-значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб учащихся.

Профессиональные пробы являются, своего рода, моделью конкретной профессии, посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности различных специалистов, что позволяет узнать данную профессию изнутри. При этом ученики на собственном опыте узнают о своих индивидуальных качествах и способностях, а главное, могут сами соотнести свой природный и накопленный потенциал с требованиями профессиональной деятельности «Повар, кондитер».

Приобретенный социальный опыт поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны и конкурентоспособны.

Профессиональная проба - это завершенный вид учебно-трудовой деятельности обучающихся, моделирующий элементы определенного вида технологического (производственного) процесса и способствующий формированию целостного представления о содержании профессии. Настоящая рабочая программа предназначена для реализации на базе ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»

Цель - создание условий для профессионального самоопределения учащихся школ Заларинского района по профессии «Повар, кондитер».

Задачи:

- познакомить учащихся содержанием и характером труда работников данной профессии;
- сформировать допрофессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы по профессии «Повар, кондитер».
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- воспитать готовность к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

Программа представляет собой комплекс мероприятий (профессиональных проб), проводимых в форме мастер классов, экскурсионно выставочных мероприятий.

1.2 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Профессиональные пробы организованы на базе ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум». Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что школьникам дается возможность приобрести допрофессиональные знания, умения и навыки практической работы в профессиональной деятельности, проявить творчество работе, укрепить интерес к будущей профессии. При проведении профессиональных проб используются технологии поварского и кондитерского дела, различное оборудование и инвентарь.

Программа проведения профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда. Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 7-9 классов. Профессиональные пробы проводятся рассредоточено. Каждая профессиональная проба представляет собой самостоятельную, логически завершенную единицу учебно-трудовой деятельности. Этапы программы:

1. Подготовительный:

- проведение анкетирования среди учащихся 7-9 классов с целью выявления
- профессиональной ориентации;
- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Повар, кондитер».

2. Практический:

- организация и проведение профессиональных проб для школьников;
- информационное обеспечение участников программы.
- по итогам реализации программы предусмотрено анкетирование участников профессиональных проб (см. приложение N2 и выдача сертификата (см. приложение N3)

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы профессиональных проб «Повар, кондитер» за отчетный период;
- планирование работы на следующий учебный год.

1.2.ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.3.

Школьный возраст - это возраст формирования собственных взглядов и отношений. Именно в этом проявляется самостоятельность школьников. Главное психологическое приобретение ранней юности - это открытие своего внутреннего мира.

Обретая способность погружаться в себя, свои переживания, заново открывают целый мир новых эмоций, которые становятся состоянием собственного «Я». Вместе с осознанием своей уникальности, неповторимости, приходит чувство одиночества. Это порождает острую потребность в общении и

одновременно повышение его избирательности. Стремление к самостоятельности не исключает потребности в общении с взрослыми. Эта потребность в данном возрасте выше, чем в других возрастах. В юности возникает много проблем, которые со сверстниками решить невозможно. Им не хватает жизненного опыта. И тогда на помощь приходят взрослые. Поэтому перед родителями, учащимися и педагогами лежит большая ответственность за будущее подростков и за то чтобы подросток правильно выбрал свой профессиональный жизненный путь. Для того чтобы определиться с выбором профессии, необходимо соотнести множество различных факторов: свои потребности, самооценку, мечты, интересы, темперамент, способности, состояние здоровья и другие. Таким образом, незнание мира существующих профессий является трудностью и важнейшей проблемой профессионального самоопределения для современных подростков. Подросток должен не просто выбрать профессию, она должна ему нравиться, он должен учитывать потребности в профессии в том регионе, в котором он будет жить. Таким образом, формирование мировоззрения, самостоятельности суждений, формирование адекватной самооценки, стремление к самовоспитанию и профессиональному самоопределению - основные новообразования в личности школьника.

1.4. ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ

Для успешного освоения профессии повар, кондитер необходимы базовые знания по естествознанию, химии и рисования.

1.6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

В целях ресурсного обеспечения программы профессиональных проб «Мастер по лесному хозяйству в ГАПОУ ИО «ЗАПТ»:

- создана целевая система образовательного партнерства;
- сопровождение программы руководителями;
- информационно-образовательное освещение реализации программы (подготовка отчетов, публикация статей на сайте ГАПОУ ИО «ЗАПТ»).

В период прохождения профессиональных проб на базе ГАПОУ ИО «ЗАПТ» на учащихся распространяются правила охраны труда, действующие в профессиональной образовательной организации, правила пожарной безопасности. Контроль работы учащихся и отчетность:

1. Учет посещаемости в журнале «Профессиональные пробы» ведется преподавателем или мастером, закрепленным за профессиональной пробой.
2. Учет выполненной работы ведется каждым учащимся индивидуально.
3. Ответственное лицо в ПОО по реализации программы оставляет за собой право попросить учащегося/учащихся написать рефлексивное эссе о выполненной работе.

Ответственность:

Директор:

- обеспечивает общее руководство и осуществляет контроль за прохождением профессиональной пробы;
- утверждает программу профессиональной пробы;
- рассматривает аналитические материалы по организации профессиональной пробы

Ответственный в ПОО за реализацию программы:

- составляет программу профессиональной пробы;
- заключает договора с учебными учреждениями о прохождении учащимися профессиональной пробы
- осуществляет методическое руководство и контроль за деятельностью лиц, участвующих в организации и проведении профессиональной пробы; контролирует ведение документации по прохождению профессиональной пробы; готовит аналитические материалы

Кураторы ПОО:

- оказывают содействие реализации программы (в т.ч. информационное);

Преподаватели, мастера п/о, закрепленные за профессиональными пробами:

- знакомят учащихся с необходимой документацией;
- осуществляют практическую помощь в подготовке заданий;
- следят за безопасностью условий труда;
- консультируют учащихся-практикантов.-
- ведут учет посещаемости, осуществляют оценку достижения планируемых результатов и выдачу документа, подтверждающего прохождение профессиональных проб.

1.6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По итогам выполнения профессиональных проб

школьники должны знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

школьники должны уметь:

- выполнять простейшие операции;
- пользоваться инвентарем, документацией (технологической картой);
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

1.7. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися программы:

Школьник должен знать:

- содержание, характер труда в определенной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личностным и профессиональным качествам специалиста; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- основные материалы, инструменты, оборудование и правила их использования на примере профессиональной пробы.

Школьник должен уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

При подведении итогов выполнения этапов или всей пробы в целом педагог отмечает, какие индивидуальные черты ученика не позволили ему выполнить задание на требуемом уровне (например, невнимательность, излишняя подвижность или пассивность и др.), и дает необходимые рекомендации.

2.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы проведения профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер», Категория - школьники 7-9 классов.

№	Наименование профессиональных проб	Всего часов	Лекции	Практические занятия
1	Сложные виды нарезки из картофеля, «Картофель фри».	1,5	0,5	1
2	«Карвинг»	1,5	0,5	1

3.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Название профессиональной пробы	ноябрь	апрель	
1	Сложные виды нарезки из картофеля, «Картофель фри».	+		
2	«Карвинг»		+	

4.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

4.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ

Содержание деятельности.

Повар - это специалист по приготовлению пищи. Повар, кондитер осуществляет первичную кулинарную обработку сырых продуктов, изготавливает порционные полуфабрикаты, холодные закуски, первые, вторые блюда, соусы, сладкие блюда и напитки, определяет качество приготовления пищи. Замешивает различные виды теста и приготавливает изделия из них (булочки, кексы, печенье, торты, пирожные). Для приготовления тортов и пирожных готовит различные крема, сиропы, глазури, помадки. Умеет красиво подать и оформить блюдо, изделие.

Инструмент деятельности: во время работы использует различное оборудование: овощерезки, мясорубки, электросковороды, блендеры, комбайны, жарочный шкаф, электроплиты, холодильное оборудование, пользуется специальным кондитерским оборудованием и приспособлениями (тестомесильная, взбивальная машина, миксер, кондитерские мешки, насадки, кисточки, формочки и т.д.).Родственные профессии: бармен, пекарь, технолог пищевой продукции. Преимущества профессии: стабильный доход, востребованность на рынке труда, разнообразие деятельности, творческий подход, возможность профессионального роста – получение более высокого разряда, приобретение бесценных знаний и навыков, которые обязательно пригодятся в жизни.

Ограничения профессии: большая физическая нагрузка, постоянное напряжение внимания, работа с кипящими жидкостями и раскаленными поверхностями.

Профессионально важные качества: ручная ловкость, способность переносить значительное физическое напряжение, тонкие вкусовые ощущения, хорошо развитое обоняние, хорошо развитое зрительное восприятие цвета, достаточное развитие долговременной словеснологической памяти, способность переключаться быстро с одного вида деятельности на другой (переключение внимания).

Условия труда: Работа повара происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом. Области применения профессии: профессиональная деятельность повара, кондитера осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни); медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

Предприятия Заларинского района , на которых используется труд по профессии «Повар, кондитер»:

- кафе «Триумф»;
- кафе «Минутка»;
- кафе «Суши-ням»;
- МБОУ Заларинская СОШ №1;
- кафе «Банька».

Медицинские противопоказания:

Работа поваром, кондитером не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- органов дыхания;
- порно-двигательного аппарата;
- болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- бактерионосительство.

Квалификационные требования:

Профессиональный стандарт, определяет следующие квалификационные требования к профессии «Повар» Функциональная карта вида профдеятельности

№	Название обобщенной трудовой функции	уровень квалификации	Названия должностей
1	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции	3 уровень	помощник повара
2	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции разнообразного ассортимента	3 уровень	младший повар

Уровень квалификации 3 предполагает образование по основным программам профподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, либо по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих длительностью до 1 года. Квалификация 4 уровня требует наличия среднего профессионального образования, а также подготовку по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих. 5 уровень квалификации требует среднего профессионального образования с возможным прохождением программ переподготовки или повышения квалификации, а также дополнительным обучением по профессиональным программам. Уровень квалификации 6 предполагает наличие высшего (не ниже бакалавриата) или среднего профессионального образования, а также обучения по дополнительным профессиональным программам. Таким образом, повар должен:

- иметь среднее профессиональное образование.– Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных, мучных кондитерских изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.
- знать товароведную характеристику сырья, в т.ч. новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции
- знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.
- знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни, в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества.
- уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- знать, правила оформления и подачи блюд , способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий
- осознавать ответственность за выполняемую работу.

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

4.2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА

Сложные виды нарезки из картофеля «Картофель фри»

Цель:

Заинтересовать и показать учащимся 8-9 класса технологию сложных видов нарезки картофеля и приготовления картофеля фри.

Задачи:

Рассмотреть современное технологическое оборудование для предприятий общественного питания. Изучить правила работы, с соблюдением техники безопасности (ТБ). Освоить процесс приготовления картофеля фри.

Знать:

- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей
- основные правила нарезки овощей
- понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания.

Уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места, выбирать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке овощей;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья.

Содержание профессиональной пробы

Введение

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по фигурному вырезанию овощей.

Практическая работа

Картофель нарезают кубиками, брусочками, соломкой, дольками, шариками, стружкой, промывают и хорошо обсушивают. В раскаленное до 170-180С масло закладывают подготовленный картофель и жарят до образования румяной корочки и готовности. Время жарки зависит от температуры масла и формы нарезки. Готовый картофель вынимают, дают стечь маслу, посыпают мелкой солью и встряхивают. Солить картофель до жарки нельзя, так как он отмокает, и масло сильно вспенивается. Картофель, нарезанный кубиками, брусочками, дольками, шариками называют картофель фри. Картофель, нарезанный соломкой называют пай.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование: плита, фритюрница, духовой шкаф, стол разделочный, мультимедийное оборудование, презентация о профессии

Инвентарь: разделочные доски, ножи, миски.

4.2.2 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «КАРВИНГ»

Цель:

ознакомить обучающихся с элементами карвинга, с пошаговым выполнением украшений из свежих овощей: огурца, свеклы, редьки, моркови.

Задачи:

- получить первоначальный навык по фигурному вырезанию овощей;
- совершенствовать и развивать свои кулинарные способности при подаче;
- развивать вкус, творческую инициативу;
- формировать умения и навыки.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

- основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории.
- правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при вырезании овощей, фруктов, правила подачи, условия хранения.
- основы техники фигурной резки из овощей и фруктов, элементов сервировки стола.

Уметь:

- правильно выбрать материалы для изготовления украшений блюд общественного питания;
- правильно выбрать инструмент для изготовления украшений;
- правильно использовать различные инструменты для карвинга;

Содержание профессиональной пробы**Введение**

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по фигурному вырезанию овощей.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления, для развития творческих способностей школьников.

Практическая работа

Ножом для карвинга делаем фигурную нарезку, одеваем на деревянную шпажку. При желании окрашиваем пищевым красителем.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование: производственный стол.

Инвентарь: доски разделочные, ножи, тарелки, деревянные шпажки.

Сырье: свежие овощи: огурец, свекла, редис, морковь.

Нормативно-технологическая документация – технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной пробы по теме «Карвинг»

Наименование	Количество	на 1 человека
Огурец	50 гр.	1
Морковь	50 гр.	1
Свекла	50гр	1

Редис	50 гр	1
-------	-------	---

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» -М.; Академия 2012-+
2. Кристианини Джина, Страбелло Вилма, Фантазии из овощей и фруктов. М, Изд: Наоола – пресс, 2013.
3. М. Козина. Как украсить блюдо. М, Изд: Владис, 2014.
4. http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml
5. <http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml>
6. <http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636>

5.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

№	Оборудование
1	Разделочный стол
2	Фритюрница
3	Плита
	Инструменты, материалы
1	Разделочные доски
2	Ножи
3	Тарелки
4	деревянные шпажки
5	ножи для карвинга
	Дидактическое обеспечение
1	презентации
2	технологические карты
3	инструкции по охране труда

Оценка достижения планируемых результатов

Название профессиональной пробы _____

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

№	показатели	Критерии (зачет,незачет)
1	Соблюдение ТБ при проведении работ	
2	Умение работать по образцу	
3	Соблюдение технологии отвода лесной делянки	

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. _____

4. _____

5. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

6. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

7. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

8. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

СЕРТИФИКАТ

Участника профессиональной пробы
«Мастер по лесному хозяйству»

Ученик _____

МБОУ СОШ No _____

Профессиональная проба « _____ »

Дата « _____ » 2022

Директор ГАПОУ ИО «ЗАПТ» _____ / __ А.В. Козьмин __