**Программа осеннего профориентационного марафона**

**« Калейдоскоп профессий» в ГАПОУ ТТТ г. Орска**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятий | Дата и время проведений | Место проведение | Участники мероприятий | Краткая характеристика мероприятий |
| 1 | **Кулинарный Battle**Соревновательная игра:«Знатоки кулинарии» с приглашением обучающихся школ города.Мастер- класс«Молекулярная кухня»Мастер-класс «Японская кухня»Познавательная игра «Молочные реки, кисельные берега»Встреча с соц.партнерами ресторан ЮбилейныйМастер –класс современные технологии в кондитерском производстве. Оформление тортов зеркальной глазурьюКулинарный Battle – «Рыбный день» | 06-10/11/201706.11.17г.07.11.17г.08.11.17г.08.11.17г.09.11.17г.09.11.17г.10.11.17 | ГАПОУ Торгово- технологический техникум г. Орска, каб.-№20ЛабораторияЛабораторияКаб.№ 19Актовый залЛабораторияЛаборатория | Обучающиеся I, II и III курсов по профессии Повар, кондитер.Преподаватели и мастера п/о по данной профессии. Обучающиеся школ города.Обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания»Выпускники и обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания»Обучающиеся I курса по профессии Повар, кондитер и школОбучающиеся III курса по профессии Повар, кондитер; Обучающиеся по специальностиТехнология продукции общественного питания обучающиеся школОбучающиеся II курса по профессии Повар, кондитер и обучающиеся школОбучающиеся III курса по профессии Повар, кондитер; Обучающиеся по специальностиТехнология продукции общественного питания, обучающиеся школ | Участвуют 2 команды игроков, игра состоит из 3-х туров, предусматривается игра с болельщиками, в жюри приглашены выпускники техникума: Мясников Андрей, Токарев Артем – шеф-повара предприятий городаПриготовление и демонстрация блюд молекулярной кухни(макароны из апельсинового сока, тыквенный и шоколадный десерт)Демонстрация приготовления и подачи блюд японской кухниГруппа разбивается на команды, игра состоит из трех туров.1 – приветствие команд, защита электронной газеты по теме Молоко2- своя игра с участниками команд3- домашнее задание приготовление закусок из молочных продуктов (дегустация)Информация о новинках в кулинарии, новом оборудовании, требованиях работодателей к профессиональным качествам выпускников.Технология приготовления зеркальной глазури с сервировкой стола и подачей кондитерских изделий с дегустацией.  2-м командам выдается одинаковый набор продуктов, из которых они должны приготовить максимальное ко-во блюд по ассортименту за определенное время под контролем шеф-повара ресторана «Кармен». При подведении итогов учитывается разнообразие ассортимента, оригинальность оформления, вкусовые качества, кол-во отходов, время приготовления, санитарные нормы. |
| 2 | «Золотые уроки» по профмастерству | 13- 18/11/2017г. | ГАПОУ Торгово- технологический техникум г. Орска | Обучающиеся I, II и III курсов.Преподаватели и мастера п/о по данным специальностям.Учащиеся школ города. | Открытые уроки профмастерства по профессиям: 23.01.03 АВТОМЕХАНИК 43.01.02 ПАРИКМАХЕР;По специальностям:54.02.01 ДИЗАЙН (ПО ОТРАСЛЯМ) |
| 3 | Презентация проекта «Сезонные школы» | 20-4/11/2017 | ГАПОУ Торгово- технологический техникум г. Орска | Обучающиеся I, II и III курсов. Преподаватели и мастера п/о по данным специальностям.Учащиеся школ города. | Работа школы «Я Профи» для обучающихся школ Октябрьского района г. Орска;Занятия «Калейдоскоп профессий» в ДС №6 г. Орска |
| 4 | Презентация Портала среднего профессионального образования Оренбуржья | 27/11/2017-30/11/2017 | ГАПОУ Торгово- технологический техникум г. Орска | Обучающиеся I, II и III курсов. Преподаватели и мастера п/о по данным специальностям.Учащиеся школ города | Ознакомление обучающихся школ г. Орска с Порталом среднего профессионального образования Оренбуржья |
| 5 | III Региональный чемпионат «Молодые профессионалы (World Skills Russia) | 27/11/2017-01/12/2017 | ГАПОУ ОГКг. ОренбургаГАПОУ Колледж сервиса г. Оренбурга | Компетенции:**Технологии моды** - обучающиеся III курса по специальности 54.02.01 Дизайн (по отраслям)Линькова Любовь Борисовна, Гринцова Анастасия Александровна**Предпринимательство –** обучающиеся III курса по специальности 38.02.07 Банковское дело Сайфутдинова Виктория Альбертовна, Ултанова Диана Садатовна**Кондитерское дело-** обучающейся II курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Жабанов Никита Алексеевич**Парикмахерское искусство -** обучающейся II курса по профессии 43.01.02 Парикмахер Бшарян Милена Романовна |  Проведение внутритехникумовских олимпиад по компетенциям «Поварское дело», «Парикмахерское искусство», «Предпринимательство»Подготовка и участие в конкурсе III Регионального чемпионата «Молодые профессионалы (World Skills Russia) |