**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 Юбилейный  Мастер –класс современные технологии в кондитерском производстве. Оформление тортов зеркальной глазурью  Кулинарный Battle – «Рыбный день» | 06-10/11/2017  06.11.17г.  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.-№20  Лаборатория  Лаборатория  Каб.№ 19  Актовый зал  Лаборатория  Лаборатория | 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 школ  Обучающиеся  III курса по профессии Повар, кондитер; Обучающиеся по специальности  Технология продукции общественного питания обучающиеся школ  Обучающиеся  II курса по профессии Повар, кондитер и обучающиеся школ  Обучающиеся  III курса по профессии Повар, кондитер; Обучающиеся по специальности  Технология 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 города  Приготовление и демонстрация блюд молекулярной кухни  (макароны из апельсинового сока, тыквенный и шоколадный десерт)  Демонстрация приготовления и подачи блюд японской кухни  Группа разбивается на команды, игра состоит из трех туров.  1 – приветствие команд, защита электронной газеты по теме Молоко  2- своя игра с участниками команд  3- 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 ОГК  г. Оренбурга  ГАПОУ 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) |