

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой промышленности»

О. В. Юдина

20 19 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Профессиональный маршрут по компетенции Хлебопечение
ознакомительного и углубленного уровня

Профессиональный маршрут «Билет в будущее»

Фактор	Мини – пробы по компетенции в рамках профориентационного события	Пробы по компетенции ознакомительного уровня	Пробы по компетенции углубленного уровня
Охват компетенции	ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ		
Название мероприятия	«Хлеб - всему голова»	«Пекарь – профессия на все времена»	«Выбор профессии – билет в будущее»
Описание мероприятия (для платформы)	Выпекание хлеба – одно из древнейших ремёсел на Земле. Дрожжевое тесто известно человечеству уже около 4 тысяч лет, и за всё это время основа технология процесса создания хлебных изделий хоть и разнообразилась, но принципиально не менялась.	Оригинально приготовленные хлебобулочные изделия украшают и придают торжественность как повседневному, так и праздничному столу, создают уютную атмосферу. Современный пекарь не просто выпекает хлебобулочные изделия, но делает это с большим искусством и с использованием разнообразного пекарского оборудования, часто сложного, которое обязан знать досконально.	Простой способ выбрать профессию - погрузиться в нее. Здесь вы на себе прочувствуете, что такое быть пекарем. Познакомитесь с основами приготовления теста, формования, выпечки изделий. Узнаете о том, как много хлеба выпекают на хлебозаводах, почему следует беречь хлеб — народное достояние и почувствуете, как значима профессия пекаря.
Цель	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессии пекарь. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессии пекарь. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.	Формирование у школьников представления о профессии пекарь, об ее востребованности, не зависящей от экономической ситуации, начальных профессиональных навыков по профессии. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.
Целевая аудитория	6 – 9 класс	6 – 9 класс	6 – 11 класс
Уровень осознанности	Осознанная некомпетентность	Неосознанная некомпетентность и осознанная некомпетентность	Осознанная компетентность
Ожидаемые результаты	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности участников в сфере	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности	Практическое знакомство с компетенцией, характером и содержанием работы в рамках данной компетенции, получение обратной связи от эксперта, оценка и

	<p>профессионального выбора в отношении своих возможностей. Формирование первичных навыков в рамках компетенций, мотивация к более осознанному выбору профессии. Получение обратной связи от эксперта.</p>	<p>участников в сфере профессионального выбора в отношении своих возможностей. Оценка и самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции. Получение обратной связи от эксперта.</p>	<p>самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции.</p>
Количество людей в группе	8 человек	8 человек	4 человека
Время, отведённое на работу	2 часа	2 часа	4 часа
Кадровое обеспечение	Эксперт - специалист		
Материально – техническое обеспечение	<p>Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов</p>	<p>Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов</p>	<p>Площадка проведения регионального чемпионата WS соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов</p>
Содержание	<p>1. Презентация специальности (компетенции) 2. Демонстрация способов формования булочных и сдобных изделий: * изделия круглой формы, декорированные с помощью трафарета; * изделия сложной формы. 3. Оценка участников экспертом.</p>	<p>1. Презентация специальности (компетенции) 2. формование сдобных изделий сложной формы: («Жучок», «Колосок», «Кленовый лист», «Ежик»); 3. Оценка участников экспертом.</p>	<p>1. Презентация специальности (компетенции) 2. изготовление плетеного хлеба (разнообразные по сложности техники плетения); 3. Оценка участников экспертом.</p>