

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 Кондитерское дело
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	Кондитерское дело		
Название мероприятия	«Знаю, умею, смогу»	«Я художник- я так вижу»	«Новогодняя сказка своими руками»
Описание мероприятия (для платформы)	Имбирные пряники ручной работы- это модное декорирование тортов и оригинальный подарок на любое торжество. Здесь вы узнаете разные способы росписи пряничных заготовок и создадите эксклюзивные имбирные пряники ручной работы.	Художник – это талант, а кондитер-это призвание. Умение рисовать, чувствовать сочетание цветов и наносить рисунки на кондитерские изделия превращают их в шедевры, которые украсят любое торжество.	Простой способ выбрать профессию - погрузиться в нее. Здесь вы на себе прочувствуете, что такое быть кондитером. Познакомитесь с основами кондитерского искусства, поймете, что нужно для того, чтобы стать профессионалом своего дела.
Цель	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания. 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 профессиях сферы обслуживания. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.	Формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания и начальных профессиональных навыков по профессии кондитер. 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 профессионального	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности участников в сфере	Практическое знакомство с компетенцией, характером и содержанием работы в рамках данной компетенции, получение обратной связи от эксперта, оценка и самооценка навыков и

	выбора в отношении своих возможностей. Формирование первичных навыков в рамках компетенций, мотивация к более осознанному выбору профессии. Получение обратной связи от эксперта.	профессионального выбора в отношении своих возможностей. Оценка и самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции. Получение обратной связи от эксперта.	знаний участника в рамках компетенции.
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	Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов	Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов	Площадка проведения регионального чемпионата WS соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов
Содержание	1. Презентация специальности (компетенции) 2. Демонстрация нанесения узоров, росписи пряников 3. Роспись пряников участниками 4. Оценка участников экспертом.	1. Презентация специальности (компетенции) 2. Демонстрация способов росписи айсингом по трафаретам 3. Роспись айсингом по трафаретам участниками. 4. Оценка участников экспертом.	1. Презентация специальности (компетенции) 2. Приготовление пряничного теста участниками 3. Выпечка изделий из пряничного теста участниками 4. Сборка и роспись пряничного домика участниками 5. Оценка участников экспертом.