

**Государственное автономное профессионально образовательное учреждение  
Архангельской области «Устьянский индустриальный техникум»  
(ГАПОУ АО «УИТ»)**

Утверждаю  
ИО директора ГАПОУ АО «УИТ»

\_\_\_\_\_/ А.А. Соловов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Профориентационные мероприятия, реализуемые в период 2024-2025 учебного года  
Студентами и преподавателями Устьянского индустриального техникума**

1.1 На базе Устьянского индустриального техникума

<b>Поварское и кондитерское дело</b>		
Для всех возрастных категорий, группа не более 7 человек		
<i>Наименование МК</i>	<i>Описание</i>	<i>Стоимость<sup>1</sup></i>
Приготовление кейкпопов	<p>Кейк-поп — это небольшое бисквитное пирожное в шоколадной глазури на палочке. По сути, это крошечные торты, стилизованные под леденцы.</p> <p>Основой для кейк-попов могут послужить практически любые виды выпечки. Чаще всего используются бисквитная крошка или обрезки от шоколадных коржей. Стандартной формой кейк-попа является шар.</p> <p>Кейк-попы могут быть использованы в качестве сладких угощений на любом празднике, вечеринке, выставке, корпоративе.</p> <p>Главные плюсы десерта: экономичность, оригинальность и простота приготовления.</p>	100 руб/чел
Приготовление творожного печенья	<p>Печенье "Творожное" появилось во времена СССР и известно во многих российских семьях. В записных книжках печенье имело различное название, а сам рецепт передавался от хозяйки к хозяйке. Менялось соотношение ингредиентов, способы приготовления теста и форма печенья, температура выпекания. Творожное печенье по сей день остаётся одним из самых любимых сладостей детства. В рамках мастер-класса будет приготовлено вкусное и натуральное печенье "Творожное", по классическому рецепту</p>	100 руб/чел
«Круассан по-Устьянски»	<p>Круассан — это популярный продукт французской кухни, который подаётся на завтрак к кофе для взрослых или к какао («горячему шоколаду» по-французски) для детей.</p> <p>Круассаны бывают как без начинки, так и с различными наполнителями, например, ветчиной с сыром, сыром фета, различными кремами, персипаном (подобие марципана из абрикосовой косточки), джемами. На нашем мастер классе ребята самостоятельно приготовят блюдо французской кухни, но с классическими начинками Устьянского округа (брусника, картофель, морковь)</p>	100 руб/чел
«Эта вкусная каша»	<p>Каша – одно из самых распространенных русских блюд, второе после щей. Кашу использовали и в будни, и в праздники. Даже на царских пирах каша занимала почетное место. В старину на Руси был даже праздник каши 26 июня. Каша – наиболее подходящий продукт для завтрака. Она содержит необходимое количество питательных веществ, которые легко усваиваются нашим «проснувшимся» организмом. Каша – это полезная еда, которая помогает нам стать сильными и здоровыми, перенести учебные нагрузки. В крупах меньше всего накапливается вредных веществ в отличие от других растений. В рамках мастер класса ребята самостоятельно приготовят вкусную и полезную кашу с различными наполнителями.</p>	100 руб/чел
Квест-игра «Битва-шефов»	Игра по станциям на территории техникума с выполнением	

<sup>1</sup> В стоимость включено приобретение расходных материалов для проведения мастер-классов

	различных заданий, связанных с деятельностью специалиста «Поварское и кондитерского дела»	
<b>Сестринское дело</b>		
Для всех возрастных категорий, группа не более 7 человек		
Квест - игра «Питайся правильно»	Ваше здоровье - самое ценное, что у вас есть. На всю жизнь, человеку дается только один организм. Если вы небрежно обращаетесь с какими – то предметами, их можно заменить, но заменить свой организм вы не сможете. Многие болезни - всего лишь результат неправильного питания. Можно сохранить здоровье, если следить за характером питания. В рамках квест-игры ребята просмотрят познавательные ролики и отправятся путешествовать по станциям, где попробуют «собрать» пищеварительную систему на муляже человека; Из представленного разнообразия вкусных полезных и не очень полезных, но вкусных продуктов собрать завтрак основываясь на теоретические знания полученные в ходе просмотра обучающих роликов; собрать свод правил рационального питания.	-
Первая помощь при кровотечениях	Значительная потеря крови при повреждении крупных сосудов представляет большую угрозу здоровью и может привести к летальному исходу. Расскажем, как правильно оказать первую помощь при кровотечениях, чтобы избежать печальных последствий	100
<b>Мастер сельскохозяйственного производства</b>		
Для всех возрастных категорий, группа не более 7 человек		
Ресурсный центр	Трактор – универсальная машина, главный помощник при выполнении тяжелой работы. Он может: везти, перемещать грузы, пахать, сеять, рыть, обрабатывать почву, собирать урожай, косить, поливать, откачивать воду, работать на стройке, убирать территорию от снега и мусора. Трактор незаменим в поле и на стройке. И, конечно, многие любят наблюдать за его работой, мечтают стать водителями. Приглашаем Вас на мастер-класс в ресурсный центр, где будет проведена обзорная экскурсия по горажам, осуществлен тест-драйв на МТЗ-82 и занятие на симуляторах	

## 1.2 Выездные профориентационные мероприятия

<b>Поварское и кондитерское дело</b>		
Для всех возрастных категорий		
<i>Наименование МК</i>	<i>Описание</i>	<i>Стоимость<sup>2</sup></i>
«Вот это бутерброд!»	Урок состоит из двух частей: в первой половине занятия ребята знакомятся с теоретическим материалом по теме бутерброды. Во второй половине ребята делятся на команды и согласно теоретическим знаниям, полученным в первой части урока готовят бутерброды, с использованием различного оборудования и инструментов	100 руб/чел
«Повар: быть или не быть?»	В рамках занятия с ребятами ведется живой диалог. Выясняем какой повар должен быть, какими личными и профессиональными качествами он должен обладать, и знание каких школьных предметов поможет специалисту поварского и кондитерского дела достичь успехов. На примере пяти школьных предметов мы рассказываем и показываем мини-опыты, и как эти предметы нужны специалисту и как они все между собой взаимосвязаны	
Приготовление пирожного «Трайфл»	В рамках проведения мастер-класса с ребятами ведется живой диалог. Выясняем какой повар должен быть, какими личными и профессиональными качествами он должен обладать, и знание каких школьных предметов поможет будущему специалисту поварского и кондитерского дела в будущем стать успешнее. Рассказываем историю происхождения данного десерта и ребята готовят его самостоятельно следуя инструкции преподавателя	150 руб/чел
Приготовление пирожного «Картошка»	В рамках проведения мастер-класса с ребятами ведется живой диалог. Выясняем какой повар должен быть, какими личными и профессиональными качествами он должен обладать, и знание каких школьных предметов поможет будущему специалисту поварского и кондитерского дела в будущем стать успешнее.	100 руб/чел

<sup>2</sup> В стоимость включено приобретение расходных материалов для проведения мастер-классов

	Рассказываем историю происхождения данного десерта и ребята готовят его самостоятельно следуя инструкции преподавателя	
<b>Сестринское дело</b> Для всех возрастных категорий		
<i>Наименование МК</i>	<i>Описание</i>	<i>Стоимость<sup>3</sup></i>
Измерение жизненно важных показателей организма	Жизненно важные показатели представляют собой группу из трех основных признаков, указывающих на состояние организма и жизненно важных его функций. Эти измерения проводятся, чтобы помочь оценить общее физическое здоровье человека, дать ключи к возможным заболеваниям, и показать прогресс на пути к выздоровлению. В рамках мастер- класса ребятам будет рассказан теоретический материал на определение таких показателей как дыхание, пульс и реакция зрачка, а на практической части – они потренируются самостоятельно измерять эти параметры друг у друга и проводить оценку общего самочувствия	-
Правила бинтования	Бинтование — важный элемент заботы о тех, кто сталкивается с травмами. Бинты предназначены для фиксации поврежденной области тела, поддержания мышечного тонуса и сокращения риска осложнений после травм. Важно знать, как правильно их бинтовать. В рамках мастер класса ребятам изучат основные типы бинтовых повязок при ранениях, ушибах, переломах и практически отработают правила наложения бинтовых повязок: «чепец», «крестообразная повязка на голеностопный сустав», «варежка», спиралевидная повязка на живот», «циркулярная повязка на предплечье».	100

Все мероприятия проводятся еженедельно по СРЕДАМ, согласно ниже представленного графика:

1. 9<sup>20</sup> - 10<sup>05</sup>
2. 11<sup>05</sup> - 11<sup>50</sup>
3. 13<sup>20</sup> - 14<sup>05</sup>
4. 15<sup>05</sup> – 15<sup>50</sup>

Заявка на проведение профориентационного мероприятия должна быть оформлена за три дня. Оформление заявки осуществляется по форме, представленной в приложении и отправляется по электронной почте [zuzulika@yandex.ru](mailto:zuzulika@yandex.ru). Телефон для справок 89643003551 Екатерина Юрьевна.

Заполнить заявку на мастер классы можно пройдя по ссылке <https://docs.google.com/spreadsheets/d/17CcmIJwpjx6tCx0jf4kwS1b0FgUjT6DK3Ruv4A-DpUI/edit?gid=0#gid=0>



<sup>3</sup> В стоимость включено приобретение расходных материалов для проведения мастер-классов

Дата	Время проведения	Название МК	Образовательная организация	ФИО контактного лица	Номер телефона для связи	Кол-во чел-к