



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Архангельской области  
«Устьянский индустриальный техникум»

(ГАПОУ АО УИТ)

ул. Свободы, д. 1, р.п. Октябрьский

Устьянский р-н, Архангельская область, 165210

Тел. 8(81855) 5-25-19 факс 8(818) 5-25-19

Е-mail: [uit29@inbox.ru](mailto:uit29@inbox.ru)

ОКПО 02506809, ОГРН 1022901535030,

ИНН 2922001090, КПП 292201

09.01.2023 № 747

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям ОО

Уважаемые коллеги!

ГАПОУ АО «Устьянский индустриальный техникум» продолжает профориентационные мероприятия. Форма проведения – очно-заочная. Мы готовы приехать к вам и с огромным удовольствием встретим Вас у себя. Обещаем познавательно-увлекательные мероприятия, в рамках которых обязательно расскажем об учебном заведении, познакомим со специальностями и спецификой работы каждого направления (Сестринское дело, Поварское и кондитерское дело, Сервиз и туризм, Технология деревообработки, Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, Машинист лесозаготовительных и трелевочных машин) сделаем краткий обзор рынка труда Устьянского района и, конечно же, поиграем.

В 2023 учебном году наш техникум предлагает выездные мероприятия:

1-4 классы	«Славен человек делами» ( Живой диалог с ребятами на тему «Работа моих родителей», презентация «Устьянский индустриальный техникум: вчера, сегодня, завтра» и в завершение игровое мероприятие «Пусть меня научат»)
5-7 классы	«Много специальностей хороших и важных, но я выбираю.....» (Знакомство с техникумом в форме живого диалога; дискуссия на самоопределение профессионального типа личности; составление и защита мини-проекта «В поисках своего призвания»)

На базе техникума реализуются мероприятия для 8-9 классов по направлениям:

1. Поварское и кондитерское дело (специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Тема	Место проведения
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба №1</b>	
– Экскурс в профессию: История профессии: от древности до наших дней. – Мастер-класс: карвинг (оформление блюд овощами).	Лаборатория поваров
– Презентация: полезные продукты и блюда из них на нашем столе. – Мастер-класс: виды и сорта чая и разные способы заваривания.	Лаборатория поваров
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба № 2</b>	
– Презентация: технология приготовления пюре из картофеля. – Мастер-класс: способы нарезки картофеля для разных блюд.	Лаборатория поваров
– Презентация: Волшебство приготовления – Мастер класс: изготовление калиток.	Лаборатория поваров
Презентация профессии. – Игра «Угадай-ка». – Мастер-класс: нарезка фруктов и овощей для украшения праздничного стола	Лаборатория поваров
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба № 3</b>	
Квест-игра «Я выбираю специальность»	Здание техникума

Мастер-классы по приготовлению блюд проводятся на платной основе по предварительному согласованию.

2. Машинист-тракторист сельскохозяйственного производства

Управляет гусеничными и колесными тракторами в комплексе с навесными и прицепными машинами и орудиями. Может работать на уборочных комбайнах, грузовых машинах. Выполняет вспашку, посев, уборку и транспортировку урожая и т.п.

Тема	Место проведения
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба №1</b>	
– Лекция по общему устройству трактора. – Мастер-класс по вождению трактора «Тест-драйв»	Ресурсный центр

3. Машинист лесозаготовительных и трелевочных машин

Машинист лесозаготовительных и трелевочных машин - это квалифицированный рабочий, эксплуатирующий, выполняющий техническое обслуживание и ремонт кранов, лесозаготовительных, трелевочных и погрузочных машин, лесозаготовительного оборудования.

Тема	Место проведения
------	------------------

<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба №1</b>	
– Лекция по классификации лесозаготовительной техники. – Мастер-класс на тренажере.	Ресурсный центр

#### 4 Технология деревообработки

Специальность «Технология деревообработки» рассчитана на тех, кто хотел бы заняться производством изделий из древесины, глубоким изучением уникальных технологий обработки древесины, увлекается компьютерной техникой

<b>Тема</b>	<b>Место проведения</b>
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба №1</b>	
– Лекция: Виды древесины и использование в производстве. – Мастер-класс по определению различных видов древесины.	Кабинет спецдисциплин

#### 5. Сервиз и туризм

Получение специальности «Специалист по сервису и туризму»

<b>Тема</b>	<b>Место проведения</b>
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба №1</b>	
– Презентация специальности. – Интерактивное экскурсия по достопримечательностям земли Устьянской.	Кабинет спецдисциплин
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба № 2</b>	
- Презентация специальности - Создание буклета «Памятка туристу по Устьянскому краю»	Кабинет спецдисциплины

#### 6. Сестринское дело

Получение специальности «Медицинская сестра/медицинский брат»

<b>Тема</b>	<b>Место проведения</b>
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба №1</b>	
– Презентация специальности. – Мастер-класс на оказание первой помощи при резаной ране, при переломе, при обмороке	Кабинет спецдисциплин
<b>«Дегустация профессии» Профессиональная проба № 2</b>	
- Презентация специальности - Мастер класс по направлению в педиатрии (пеленание, подмывание малыша и смена памперса)	Кабинет спецдисциплины

«Дегустация профессии» – профориентационные мастер-классы, которые позволяют школьникам путем участия в ситуациях, моделирующих элементы конкретного вида профессиональной деятельности попробовать на себе профессию. а мастер-классах будет возможность попробовать себя в той или иной профессии (специальности), задать

интересующие вопросы специалистам образовательных учреждений и узнать массу полезной информации о профессиях, востребованных в нашем регионе.

**Цель:** Формирование у обучающихся общеобразовательных организаций целостного представления о конкретной профессии/специальности путем участия в ситуациях, моделирующих элементы будущей профессиональной деятельности.

На мастер-классе вы:

- попробуете себя в профессии/специальности,
- оцените условия обучения и материально-техническую базу техникума, познакомитесь со студентами, обучающимися в этом учебном заведении,
- сможете задать интересующие вас вопросы специалистам профессиональных образовательных организаций

Для эффективности нашей с вами совместной работы, просим ответить на вопросы до 25 января 2023г. и отправить информационным письмом на почту [fominaolantex@yandex.ru](mailto:fominaolantex@yandex.ru), [zuzukika@yandex.ru](mailto:zuzukika@yandex.ru)

1.	Назовите дату, когда Вы сможете принять в своей школе представителя приемной кампании УИТ.	
2	Назовите дату, время посещения мастер-классов в рамках проекта «Дегустация профессий». Укажите направления (темы), востребованные обучающимися.	
3	Будут ли востребованы видеосюжеты о техникуме, мастер-классы? Готовы ли вы познакомить с ними обучающихся и их родителей (выезд на родительские собрания, дата)	
4	Традиционное мероприятие День открытых дверей планируется в апреле 2023г.	
5	Совместно с районным Клубом профориентации готовится большая рекламная кампания: -тематические видеосюжеты о специальностях и профессиях; - «плюсы» обучения именно в УИТ; - «Откровенный разговор с директором» - онлайн-конференция и др.	Вся информация будет размещена <a href="https://vk.com/uit29">https://vk.com/uit29</a> и <a href="https://vk.com/club193576694">https://vk.com/club193576694</a>

Спасибо, за оперативность при заполнении информационной справки! Будем рады сотрудничеству!

Руководитель профориентационного клуба – Илатовская Екатерина Юрьевна 89643003551

Фомина Ольга Анатольевна 89214901925