

Министерство просвещения Российской Федерации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 36» г. Чебоксары Чувашской Республики

Грант «Создание сети школ, реализующих инновационные программы для отработки новых технологий и содержания обучения и воспитания, через конкурсную поддержку школьных инициатив и сетевых проектов»

Лот «Разработка и апробация вариативных форм проведения промежуточной и итоговой аттестации по учебному предмету «Технология»

Проект «От школы к профессионалам будущего»

«Навигатор будущего профессионала»



Только обучаясь чему-то новому и улучшая уже имеющиеся навыки, человек может добиться настоящего успеха

«Навигатор будущего профессионала»

Цель: помочь обучающимся построить индивидуальный образовательный маршрут обучения по учебному предмету «Технология (практикум)»

<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский профессиональный колледж им. Н.В. Никольского» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (ГАПОУ «ЧПК» Минобразования Чувашии)</p>		<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии)</p>	
<p>Адрес: 428022, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Декабристов, д. 17 Телефон: (8352) 63-15-13 Е-Mail: chpk@rchuv.ru Сайт: http://chpk.rchuv.ru</p>		<p>Адрес: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Чапаева, д. 10. Адреса корпусов: 1 корп. – ул. Чапаева, 10; 2 корп. – ул. Гагарина, 15 а. Телефоны: Приемная, директор, телефон, факс: 8(8352)56-06-75, вахта 1 корпуса: 55-60-08, вахта 2 корпуса: 56-22-43, Е-mail: chebttpk@mail.ru, Сайт: chebttpk.ru</p>	
<p>Наименование модуля:</p> <p style="text-align: center; color: red;">«Ремонт и обслуживание автомобиля»</p>	<p>Наименование модуля:</p> <p style="text-align: center; color: red;">«Графический дизайн»</p>	<p>Наименование модуля:</p> <p style="text-align: center; color: red;">«Кондитерское дело»</p>	<p>Наименование модуля:</p> <p style="text-align: center; color: red;">«Ресторанный сервис»</p>
<p>Чему вы научитесь</p> <p>Модуль направлен на</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) актуализацию правил безопасного движения, 2) получение первоначальных знаний и практических навыков по конструкции и эксплуатации автомобильного транспорта 	<p>Чему вы научитесь</p> <p>Модуль направлен на получение первоначальных знаний и практических навыков по</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) дизайну печатной продукции; 2) дизайну упаковки в Adode In Design 	<p>Чему вы научитесь</p> <p>Модуль направлен на получение первоначальных знаний и практических навыков по технологии приготовления дрожжевого, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста и изделий из него</p>	<p>Чему вы научитесь</p> <p>Модуль направлен на получение первоначальных знаний и практических навыков по сервировке стола, приготовлению и украшению коктейлей, кофе, приготовлению фруктовой и сырной тарелок</p>

8А		8С	
Модуль «Ремонт и обслуживание автомобиля»	Модуль «Графический дизайн»	Модуль «Кондитерское дело»	Модуль «Ресторанный сервис»
Преподаватель Самсонов Андрей Николаевич	Преподаватель Казанова Галина Наумовна	Преподаватель Наумова Надежда Георгиевна	Преподаватель Александрова Наталья Михайловна
Эксперты с правом проведения чемпионата по стандартам Worldskills в рамках своего региона			
Тематика занятий			
<p>«Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта»</p> <p>Подвижной состав</p> <p>Безопасность дорожного движения</p> <p>Устройство автомобиля</p> <p>Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта</p> <p>Практические аспекты ремонта транспортных средств</p> <p>Промежуточная аттестация по модулю.</p>	<p>«Графический дизайн»</p> <p>Раздел 1 Дизайн печатной продукции в Adode In Design</p> <p>1.1 Типографика. Основные правила верстки</p> <p>1.2 Работа с иллюстрациями</p> <p>1.3 Разработка дизайна буклета</p> <p>1.4 Верстка рекламной многостраничной продукции</p> <p>Раздел 2 Дизайн упаковки в Adode Illustrator</p> <p>2.1 Составление развертки упаковки</p> <p>2.2 Дизайн фирменной упаковки</p> <p>2.3 Допечатная подготовка файлов</p> <p>2.4 Сборка 3D-макета упаковки</p> <p>Промежуточная аттестация по модулю.</p>	<p>«Кондитерское дело»</p> <p>Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи модуля «Кондитерское дело» учебного предмета «Технология (практикум)».</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого теста. Булочки в ассортименте</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Слойка с творогом.</p> <p>Приготовление изделий из пряничного теста. Коржики молочные</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста. Печенье песочное.</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста. Кекс творожный</p> <p>Приготовление изделий из заварного теста. Профитроли с вареной сгущенкой.</p>	<p>«Ресторанный сервис»</p> <p>Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи модуля «Ресторанный сервис» учебного предмета «Технология (практикум)».</p> <p>Работа с текстилем. Сложение table box (1 стол из 2 скатертей). Складывание полотняных салфеток (10 разных способов).</p> <p>Сервировка стола. МЕР "Ресторан" - 4 гостя (1 прямоугольный стол).</p> <p>Приготовление классических коктейлей. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений). Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения: «Малиновый твист»; «Канарейка»; «Грейп Шейк».</p> <p>Приготовление кофе. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей. Приготовление 4 порций кофе:</p>

		<p>Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Пирожки слоеные с яблоками.</p>	<p>«Эспрессо»; «Американо»; «Капучино»; «Латте маккиато». Уборка рабочего места.</p>
		<p>Приготовление пиццы. Пицца. Промежуточная аттестация по модулю.</p>	<p>Приготовление классических коктейлей. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений). Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения: «Оранж»; «Апельсиновый физ», «Маленький принц».</p>
			<p>Приготовление фруктовой тарелки. Skill test «Фруктовая тарелка», не менее 5 фруктов (работа без касаний фруктов руками: яблоко, банан, апельсин, киви, ананас). Презентация фруктовой тарелки.</p>
			<p>Приготовление салата «Цезарь». Skill Test Салат «Цезарь».</p>
			<p>Идентификация специй. Подача детского шампанского. Игристое вино (б/а, детское), открытие и разлив на 6 бокалов. Промежуточная аттестация по модулю.</p>

Сроки аттестации

ДЕКАБРЬ 2020, АПРЕЛЬ 2021

Форма промежуточной аттестации:

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН/ ПУБЛИЧНАЯ ЗАЩИТА