

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский градостроительный колледж

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа
Зуева М.Л.

2019 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Град профессий»

Возраст обучающихся: 11-16 лет

Срок реализации: 2 недели

Введено в действие с — 01.06.2019

Номер экземпляра: 1

Место хранения: ЦДПП

Ярославль, 2019 г.

Лист согласования

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Град профессий»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор ГПОУ ЯО
Ярославского колледжа
индустрии питания
Троицкая О. А.
31 мая 2019 г.

Авторы-разработчики:

Выблова Т.В. – преподаватель высшей квалификационной категории
Воронина Г.И. – преподаватель
Смолин И.В. – преподаватель
Тимошук М.В. – преподаватель первой квалификационной категории
Шубина Н.В. – преподаватель
Попов Д.М. – инструктор по труду, мастер производственного обучения
Сафронова Л.Н. – преподаватель высшей квалификационной категории
Зевахина О.Б. – преподаватель первой квалификационной категории
Нечипорук О.Л. – преподаватель высшей квалификационной категории
Веселова И.Г. – преподаватель первой квалификационной категории
Залевская Е.Н. – преподаватель высшей квалификационной категории
Лобанцева Ю.А. – руководитель отдела социологических исследований и психологического сопровождения;
Терешина Любовь Борисовна – руководитель центра доколледжной и профессиональной подготовки;
Дорофеева Т. В. – преподаватель высшей квалификационной категории ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;
Воробьева М. В. – преподаватель высшей квалификационной категории ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;
Дружкова Л. П. – мастер производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;
Иванова М. С. – мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;
Ухова И. В. – преподаватель высшей квалификационной категории ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;
Карпова Е. В. – заместитель директора по учебно-методической работе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания;
Прияткина И. В. – заместитель директора по учебно-производственной работе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.

Реестр рассылки

№ учтенного экземпляра	Подразделение	Количество копий
1.	ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания	1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	8
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	11
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	13
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	26
6. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	29
7. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ	35

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы.

Настоящая дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Град профессий» (далее - программа) разработана с учетом:

- Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- Письма Минобрнауки РФ от 11.12.2006г. №06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;
- Письма Минобрнауки РФ от 18.11.2015г. №09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Устава государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского градостроительного колледжа.

1.2. Актуальность. Программа нацелена на достижение задач приоритетных проектов «Билет в Будущее», «Успех каждого ребенка». Тема трудового воспитания и профориентации школьников очень актуальна. Их готовность к обоснованному выбору будущей профессии напрямую связана с обеспечением региона квалифицированными кадрами. Ярославский градостроительный колледж является региональной инновационной площадкой в системе образования на период 2018-2020 гг. (приказ департамента образования Ярославской области от 04.04.2018 № 151/01-04) для реализации проекта «Разработка и реализация сетевой модели непрерывного технологического образования для профессионального самоопределения и развития обучающихся с учетом перспектив социально-экономического развития региона». Программа «Град профессий» разработана для профессионального самоопределения детей школьного возраста, в т.ч. из перечня ТОП-50. Программа разработана в рамках базовой площадки Регионального модельного центра ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования». Апробация проекта летней школы показала высокую востребованность среди родителей и школьников.

1.3. Отличительные особенности: Реализуется на базе средних профессиональных образовательных учреждений (сетевое взаимодействие), в модульной форме, в период школьных каникул (сезонная форма реализации). Образование ориентировано на привлечение будущих студентов и информирование родителей. Модульная форма программы дает возможность выбора обучающимся и позволяет погрузиться в «мир профессий», наиболее перспективных и востребованных в Ярославской области.

1.4. Направленность программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Град профессий» относится к программам социально-педагогической направленности.

1.5. Цель и задачи программы.

Цель: Актуализация интересов обучающихся к профессиональному самоопределению и развитию обучающихся с учетом перспектив социально-экономического развития региона.

Задачи программы направлены на:

- воспитание у учащихся социальной активности, коммуникативной культуры, умению работать в команде;
- развитие интереса к различным профессиональным сферам деятельности в рамках приоритетных отраслей Ярославской области;
- развитие внимания, наблюдательности, самостоятельности при выборе профессии на основе своих интересов;
- реализация навыков здорового и безопасного образа жизни.

1.6 Ожидаемые результаты программы

Модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников»

Иметь представление о перспективных и востребованных профессиях Ярославской области, о собственных профессиональных интересах и индивидуально-психологических особенностях.

Знать: основные принципы проектирования профессионального маршрута, в соответствии с профессиональными интересами, способностями и возможностями.

Модуль «Графический дизайн»

Иметь представление о назначении графического дизайна, видах компьютерной графики.

Уметь: создавать примитивные объекты в программе Corel Draw, выполнять заливку, группировку объектов, создавать элементы фирменного стиля, целевой аудитории, простейшие логотипы, использовать инструменты выделения в программе Adobe Photoshop, создавать простейшие коллажи.

Знать: виды компьютерной графики, их определение, алгоритмы использования инструментов выделения.

Модуль «Цифровая фотография»

Иметь представление о проведении фотосъемки в различных жанрах: портрет, натюрморт, пейзаж.

Знать: историю фотографии, принципы работы цифрового фотоаппарата; правила работы с фототехникой. Основные схемы освещения, применяемые при фотосъемке.

Модуль «Архитектура»

Иметь представление о том, что такое архитектура, какие бывают архитекторы, что умеет архитектор, чему учат будущих архитекторов, как следует выбирать профессию и учиться.

Уметь: выполнять макет детали из бумаги.

Модуль «Веб-дизайн»

Иметь представление о назначении Web-дизайна, основных видах web-сайтов, меню web-страниц.

Уметь: разрабатывать макет web-страницы, подбирать цветовое оформление, графические объекты, создавать web-страницы в текстовом редакторе блокнот с помощью языка гипертекстовой разметки HTML.

Знать: способы создания сайтов.

Модуль «Туризм»

Иметь представление о специальности «Туризм» и профессии - Турагент.

Уметь: работать с сайтами туроператоров, определять основные параметры запроса туриста для корректного подбора тура.

Знать: понятие «туристический рынок» и его составляющих, обязанности и особенности работы турагента, алгоритм подбора тура для клиента.

Модуль «Декоративная отделка помещений»

Иметь представление о видах отделки и используемых материалах, сочетаниях цветов в помещениях.

Уметь: выполнять декоративную отделку на листовом материале по эскизу с добавлением собственных элементов, смешивать цвета, использовать трафареты и лекала для нанесения различных рисунков на поверхности с помощью шпатлевки.

Модуль «Бухгалтерская деятельность»

Иметь представление о профессии – бухгалтер, роли бухгалтера в деятельности фирмы, государства

Знать: что такое финансовая грамотность, финансовый план и его значимость при достижении целей.

Модуль «Специалист по земельно-имущественным отношениям»

Уметь анализировать местоположение объекта оценки, описывать объект оценки, учитывать факторы влияющие на стоимость объекта недвижимости, работать с разными сайтами Интернет по выбору объекта недвижимости.

Модуль «Инженерные сети «Умный дом»

Повышение грамотности в области жилищно-коммунальных услуг и применение их на практике. Заинтересованность техническими дисциплинами.

Модуль «Ресторанный бизнес»

Понимать сущность специальности «Технолог продукции общественного питания».

Уметь: составлять технологическую карту на конкретное блюдо.

Понимать в чем заключаются функции «Бухгалтера-калькулятора» на предприятии общественного питания.

Знать:

- основные правила работы с документами;
- правила использования и применения электронно-вычислительных машин;
- технику расчетов;
- способы оформления документов и работать с ними, понимать их значимость в своей работе, как для себя так и предприятия в целом.

Уметь:

- подготовить рабочее место и подобрать все необходимое, для расчетов;
- планировать и эффективно вести процесс расчетов в пределах данного времени;
- учитывать фактическую стоимость ингредиентов и необходимое количество на их приготовление;
- работать эффективно и чисто, не допуская исправления и неточности в расчетах;
- продемонстрировать хорошую скорость работы при расчетах;
- четко следовать письменной и устной инструкции;
- Оформлять калькуляционную карту с учетом соответствующей наценки
- Делать выводы причинах изменения стоимости блюд на разных типах предприятия.

Понимать сущность профессии «Повар», приобрести первичные навыки необходимые при приготовлении горячего блюда «Куриная грудка запеченная с помидорами и сыром».

Знать:

Знать требования охраны труда при работе в горячем цехе. Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при и подаче куриного медальона.

Уметь:

Уметь пользоваться технологической картой при приготовлении блюда.

Производить подготовку к запеканию, приготовление и подачу куриного медальона в соответствии с технологией приготовления.

Понимать сущность профессии «Кондитер», приобрести первичные навыки необходимые при приготовлении песочного теста и формовки изделий из него на примере печенья «Минутка».

Знать:

- требования охраны труда при работе в кондитерском цехе, основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

- правила использования и применения инструментов, инвентаря и оборудования для приготовления кондитерских изделий;
- технику обработки продуктов;
- способы минимизации отходов при обработке и нарезке продуктов.

Уметь:

- подготовить инструменты и оборудование;
- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- рационально использовать сырье;
- минимизировать отходы;
- работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;
- четко следовать письменной и устной инструкции;
- приготовить изделие из песочного теста – печенье «Минутка»

Понимать сущность профессии «Официант», иметь представление о видах сервировки стола, приобрести первичные навыки необходимые при оформлении праздничного стола с помощью различных вариантов сложенных салфеток.

Уметь: складывать как минимум два варианта салфеток.

Знать: различные варианты складывания салфеток, иметь представление о вариантах сервировки стола для различных мероприятий.

Модуль «Право и организация социального обеспечения»

Иметь представление о специальности «Право и организация социального обеспечения» и юридических специальностях в целом.

Уметь: работать с СПС «Консультант Плюс», осуществлять поиск информации по заданным реквизитам.

1.7. Условия реализации программы

Категория обучающихся.

Программа предназначена для детей от 11 до 14 лет. Обучаться по данной программе может любой желающий, при отсутствии медицинских противопоказаний. Специальных знаний и предварительной подготовки для зачисления в группу не требуется.

Прием производится на основании заявления от родителей (законных представителей) и договора об образовании на обучение по дополнительным образовательным услугам.

Сроки реализации программы.

Программа включает в себя следующие модули: Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников, Графический дизайн, Цифровая фотография, Архитектура, Веб-дизайн, Туризм, Декоративная отделка помещений, Бухгалтерская деятельность, Специалист по земельно-имущественным отношениям, Инженерные сети «Умный дом», Ресторанный бизнес, Право и организация социального обеспечения и составляет 60 академических часов. Режим дня формируется с учетом воспитательных форм и форм повышенной физической активности.

Режим занятий.

Занятия проводятся ежедневно в дни школьных каникул по 6 академических часов в день или 2-3 раза в неделю по 3 академических часа в день. Занятия проводятся в группах и индивидуально, сочетая принципы группового обучения с индивидуальным подходом. Наполняемость в группах от 6 до 25 человек.

Программа реализуется в модульной форме, обучающийся осваивает 1 обязательный модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников» и может выбрать еще от 2 до 12 модулей.

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модулей	Кол-во часов	В том числе	
			Теоретические занятия	Практические занятия
	Обязательный модуль			
1.	Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников	5	2	3
1.1.	Инструктаж по технике безопасности	1	1	-
1.2.	Обзор актуальных профессий Ярославской области	1	1	-
1.3.	Диагностика личностных качеств и способностей	1	-	1
1.4.	Профориентационные игры	2	-	2
	Модули по выбору			
2.	Графический дизайн	5	1	4
2.1.	Графический дизайн	1	1	-
2.2.	Интерфейс программы CorelDraw. Рисование объектов	1	-	1
2.3.	Создание логотипа	1	-	1
2.4.	Интерфейс программы AdobePhotoshop. Инструменты выделения	1	-	1
2.5.	Создание коллажа в программе AdobePhotoshop	1	-	1
3.	Цифровая фотография	5	1	4
3.1.	Введение	1	1	-
3.2.	Техника фотосъемки	2	-	2
3.3.	Жанры фотосъемки	2	-	2
4.	Архитектура	5	2	3
4.1.	Профессия архитектор. Введение	2	2	-
4.2.	Графика	1	-	1
4.3.	Макетирование	1	-	1
4.4.	Замечаем замечательное	1	-	1
5.	Веб-дизайн	5	1	4
5.1.	Веб-дизайн	1	1	-
5.2.	Язык гипертекстовой разметки HTML. Структура HTML-документа. Ввод текста	1	-	1
5.3.	Оформление web-страницы: цвета и размеры	1	-	1
5.4.	Размещение рисунков	1	-	1
5.5.	Создание собственной web-страницы с помощью HTML	1	-	1

6.	Туризм	5	2	3
6.1.	Введение в специальность	1	1	-
6.2.	Турагентская деятельность	2	1	1
6.3.	Профессиональная игра. Подбор тура по запросу клиента	1	-	1
6.4.	Познавательная игра «Где логика?» Экскурсионная прогулка – «Интересное рядом»	1	-	1
7.	Декоративная отделка помещений	5	1	4
7.1.	Возможности декоративной отделки помещений.	1	1	
7.2.	Черчение геометрических фигур и смешение цветов.	2	-	2
7.3.	Использование трафаретов при отделке поверхностей.	2	-	2
8.	Бухгалтерская деятельность	5	1	4
8.1.	История возникновения экономики и бухгалтерского учета	1	1	
8.2.	Разработка проекта по увеличению доходной части бюджета.	1	-	1
8.3.	Деловая игра: «Семейный бюджет»	1	-	1
8.4.	Деловая игра «Составляем финансовый план»	2	-	2
9.	Специалист по земельно-имущественным отношениям	5	1	4
9.1.	История возникновения оценочной деятельности в мире, особенности оценочной деятельности в России	1	1	-
9.2.	Экскурсия «Описание объекта недвижимости»	1	-	1
9.3.	Экскурсия «Изучение местоположения объекта недвижимости»	1	-	1
9.4.	Работа с сайтами Интернет по изучению объектов недвижимости на первичном рынке	2	-	2
10.	Инженерные сети «Умный дом»	5	-	5
10.1	Расчет электроэнергии в жилом доме.	1	-	1
10.2	Расчет потребления воды в	1	-	1

	жилом доме.			
10.3	Расчет количество тепла в жилом доме	1	-	1
10.4	Расчет количества нагревательных приборов	1	-	1
10.5	Отопление жилого дома.	1	-	1
11.	Ресторанный бизнес	5	1,5	3,5
11.1	Технолог продукции общественного питания. Составление технологической карты блюда.	1	0,5	0,5
11.2	Бухгалтер-калькулятор. Расчет стоимости блюда в калькуляционной карте.	1	0,5	0,5
11.3	Повар. Приготовление горячего блюда	1	-	1
11.4	Кондитер. Приготовление кондитерского изделия	1	-	1
11.5	Официант. Складывание салфеток для праздничного стола	1	0,5	0,5
12.	Право и организация социального обеспечения	5	1	4
12.1	Введение в специальность	1	1	
12.2	СПС «Консультант Плюс» - первый помощник в работе юриста	1	-	1
12.3	Обучающий квест «По закону»	3	-	3
	ИТОГО:	60	14,5	45,5

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Месяц	Время проведения занятий	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	Июнь 1 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Инструктаж по технике безопасности	ул. Чайковско го, д.55	Тестирование
		10.25 – 11.10	групповая	1	Обзор актуальных профессий Ярославской области		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Диагностика личностных качеств и способностей		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Профориентационные игры		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Профориентационные игры		
2.	Июнь 2 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Графический дизайн	ул. Чайковско го, д.55	Оценка продуктов деятельности
		10.25 – 11.10	групповая	1	Интерфейс программы CorelDraw. Рисование объектов		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Создание логотипа		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Интерфейс программы Adobe Photoshop. Инструменты выделения		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Создание коллажа в программе Adobe Photoshop		
3.	Июнь 3 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Введение	ул. Чайковско го, д.55	Опрос
		10.25 – 11.10	групповая	1	Техника фотосъемки		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Техника фотосъемки		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Жанры фотосъемки		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Жанры фотосъемки		
4.	Июнь 4 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Профессия архитектор. Введение	ул. Чайковско го, д.55	Оценка продуктов деятельности
		10.25 – 11.10	групповая	1	Профессия архитектор. Введение		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Графика		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Макетирование		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Замечаем замечательное		
5.	Июнь 5 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Веб-дизайн	ул. Чайковско го, д.55	Оценка продуктов деятельности
		10.25 – 11.10	групповая	1	Язык гипертекстовой разметки HTML. Структура HTML-документа. Ввод текста		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Оформление web-страницы: цвета и размеры		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Размещение рисунков		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Создание собственной web-страницы с помощью HTML		
6.	Июнь 6 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Введение в специальность	ул. Чайковско го, д.55	Игра
		10.25 – 11.10	групповая	1	Турагентская деятельность		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Турагентская деятельность		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Профессиональная игра. Подбор тура по запросу клиента		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Познавательная игра «Где логика?» Экскурсионная прогулка – «Интересное рядом»		
7.	Июнь 7 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Возможности декоративной отделки помещений.	Тутаевское шоссе, д.13	Оценка продуктов деятельности
		10.25 – 11.10	групповая	1	Черчение геометрических фигур и смешение цветов.		
		11.20 – 12.15	групповая	1			

		12.50 – 13.35	групповая	1	Использование трафаретов при отделке поверхностей.		
		13.45 – 14.30	групповая	1			
8.	Июнь 8 день	9.30 – 10.15	групповая	1	История возникновения экономики и бухгалтерского учета	ул. Чайковско го, д.55	Игра
		10.25 – 11.10	групповая	1	Разработка проекта по увеличению доходной части бюджета.		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Деловая игра: «Семейный бюджет»		
		12.50 – 13.35	групповая	1			
		13.45 – 14.30	групповая	1			
9.	Июнь 9 день	9.30 – 10.15	групповая	1	История возникновения оценочной деятельности в мире, особенности оценочной деятельности в России	ул. Чайковско го, д.55	Творческий отчет
		10.25 – 11.10	групповая	1	Экскурсия «Описание объекта недвижимости»		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Экскурсия «Изучение местоположения объекта недвижимости»		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Работа с сайтами Интернет по изучению объектов недвижимости на первичном рынке		
		13.45 – 14.30	групповая	1			
10.	Июнь 10 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Расчет электроэнергии в жилом доме.	ул. Чайковско го, д.55	Коллективный анализ работ
		10.25 – 11.10	групповая	1	Расчет потребления воды в жилом доме.		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Расчет количество тепла в жилом доме		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Расчет количества нагревательных приборов		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Отопление жилого дома.		
11.	Июнь 11 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Технолог продукции общественного питания. Составление технологической карты блюда	ул. Советская, д.77	Оценка продуктов деятельности
		10.25 – 11.10	групповая	1	Бухгалтер-калькулятор. Расчет стоимости блюда в калькуляционной карте.		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Повар. Приготовление горячего блюда		
		12.50 – 13.35	групповая	1	Кондитер. Приготовление кондитерского изделия		
		13.45 – 14.30	групповая	1	Официант. Складывание салфеток для праздничного стола		
12.	Июнь 12 день	9.30 – 10.15	групповая	1	Введение в специальность	ул. Чайковско го, д.55	Игра
		10.25 – 11.10	групповая	1	СПС «Консультант Плюс» - первый помощник в работе юриста		
		11.20 – 12.15	групповая	1	Обучающий квест «По закону»		
		12.50 – 13.35	групповая	1			
		13.45 – 14.30	групповая	1			

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников»

Тема 1. Инструктаж по технике безопасности

Теория. Проведение инструктажа по технике безопасности.

Тема 2. Обзор актуальных профессий Ярославской области

Теория. Информирование обучающихся о наиболее перспективных и востребованных профессиях Ярославской области.

Тема 3. Диагностика профессиональных интересов, индивидуально-личностных качеств и способностей.

Практика. Проведение тестирования по методике Климова и 16 факторному опроснику Кетелла

Тема 4. Профориентационные игры

Практика. Форсайт-игра «Мой профессиональный маршрут». Группа делится в зависимости от результатов психологической диагностики, по сферам профессиональных интересов. Работа в группах строится по схеме:

Что имею (какие у меня способности, интересы, образование. Предложения рынка профессий и требования к представителям данных профессий)

Что хочу в будущем (где и как работать)

Как этого достичь (где получить образование и какие качества должны быть сформированы)

В результате игры у каждого участника появляется свой профессиональный маршрут:

Чем мне интересна данная профессия?

Какие требования к представителям данной профессии?

Что я должен буду делать и какие условия трудовой деятельности у представителей данной профессии?

Какими качествами должен обладать представитель данной профессии?

Что я буду должен сделать, чтобы добиться успеха в данной профессии?

Модуль «Графический дизайн»

Тема 1. Графический дизайн.

Теория. Представление о назначении графического дизайна, видах компьютерной графики; Виды компьютерной графики, их определение.

Тема 2. Интерфейс программы CorelDraw. Рисование объектов.

Практика. Работа в программе CorelDraw. Создание примитивных объектов в программе CorelDraw. Заливка, группировка объектов.

Тема 3. Создание логотипа.

Практика. Создание элементов фирменного стиля, целевой аудитории. Создание простейших логотипов.

Тема 4. Интерфейс программы AdobePhotoshop. Инструменты выделения.

Практика. Работа в программе AdobePhotoshop. Использование инструментов выделения.

Тема 5. Создание коллажа в программе AdobePhotoshop.

Практика. Изучение алгоритмов использования инструментов выделения;

Обучение пользованию инструментами выделения и создание простейшего коллажа.

Модуль «Цифровая фотография»

Тема 1. Введение.

Теория. История фотографии. Принципы работы цифрового фотоаппарата.

Правила работы с фототехникой. Инструктаж.

Тема 2. Техника фотосъемки.

Практика. Схемы освещения, применяемые при фотосъемке. Режимы фотосъемки. Объект и фон.

Тема 3. Жанры фотосъемки.

Практика. Проведение фотосъемки в различных жанрах: портрет, натюрморт, пейзаж.

Модуль «Архитектура»

Тема 1. Профессия архитектор. Введение.

Теория. Разговор об архитектуре: какая бывает архитектура, какие бывают архитекторы, что умеет архитектор.

Тема 2. Графика.

Практика. Рисование макета дома, попытка сделать его красивее, добавление антуража.

Тема 3. Макетирование.

Практика. Обучение макетированию. Формула Витрувия. Выполнение макета детали из бумаги.

Тема 4. Замечаем замечательное.

Практика. Экскурсия «Замечаем замечательное». Подведение итогов.

Модуль «Веб-дизайн»

Тема 1. Web-дизайн.

Теория. Представление о назначении Web-дизайна. Основные виды web-сайтов, виды меню web-страниц. Способы создания сайтов.

Тема 2. Язык гипертекстовой разметки HTML.

Практика. Структура HTML-документа. Назначение основных тегов. Ввод текста.

Тема 3. Оформление web-страницы.

Практика. Форматирование заголовков. Тег и его атрибуты. Создание списков. Размещение таблиц на web-странице.

Тема 4. Размещение графических объектов.

Практика. Фоновая графика. Параметр BACKGROUND. Способы размещения рисунков на web-странице.

Тема 5. Создание собственной web-страницы с помощью HTML.

Практика. Разработка макета web-страницы. Подбор цветового оформления, графических объектов. Создание web-страницы в текстовом редакторе блокнот с помощью языка гипертекстовой разметки HTML.

Модуль «Туризм»

Тема 1. Введение в специальность.

Теория. Знакомство со специальностью «Туризм» и ее особенностями. Организация учебного процесса по специальности «Туризм» в колледже (знания и умения, основные дисциплины, учебные поездки, участия в профессиональных конкурсах). Изучение понятия туристический рынок и его составляющих.

Тема 2. Турагентская деятельность.

Теория. Знакомство с обязанностями и особенностями работы турагента. Просмотр профориентационного фильма – «Профессия - турагент». Изучение крупных туроператоров, формирующих популярные направления: Coral Travel, Pegas Touristik, Tez tour, Sunmar, TUI, Библио Глобус и другие.

Практика. Работа с сайтами туроператоров, изучение алгоритма подбора тура для клиента. Определение основных параметров запроса туриста для корректного подбора тура: 1. Состав туристов (кол-во чел.) 2. Направление отдыха (куда хочет поехать турист) 3. Цель путешествия 4. Даты и длительность путешествия 5. Индивидуальные условия отдыха 6. Стоимость тура Подбор тура на сайте туроператора по представленному запросу клиента: «Здравствуйте, я и моя подруга (нам по 20 лет) хотим слетать в Турцию, в начале июля, на 10-11 дней, курорт не принципиален, главное, чтобы от аэропорта недолго ехать. Отель должен быть не ниже 4*, питание обязательно «Все включено», собственный пляж у отеля, желательно наличие бассейна на территории. На отдых готовы потратить 100 000 рублей и не более. Посоветуйте наиболее подходящие варианты».

Тема 3. Профессиональная игра. Подбор тура по запросу клиента.

Практика. Ролевая профориентационная игра. Ученики делятся на группы по два человека (салятся за один компьютер). Проводится жеребьевка на определение роли турагента и клиента. Клиент расскажет турагенту куда он мечтает поехать в отпуск, а турагент подберет этот тур.

Подобранный тур оформляется в презентацию (коммерческое предложение). По желанию подобранный тур презентуется перед всей аудиторией.

Тема 4. Познавательная игра «Где логика?» Экскурсионная прогулка – «Интересное рядом».

Практика. Познавательная игра «Где логика?». Посредством игры идет изучение видов туризма – так называемой цели путешествия.

Экскурсионная прогулка – «Интересное рядом». Прогулка по близлежащей к колледжу территории, во время которой узнают: интересные факты из истории улицы проспект Октября, какие памятники установлены рядом с колледжем, интересные факты из истории здания Табачной фабрики, а также вспомнят какие достопримечательные объекты находятся рядом с их домом.

Модуль «Декоративная отделка помещений»

Тема 1. Возможности декоративной отделки помещений.

Теория. Знакомство с видами отделки и материалами. Сочетание цветов в помещениях.

Тема 2. Черчение геометрических фигур и смешение цветов.

Практика. Выполнение декоративной отделки на листовом материале по эскизу с добавлением собственных элементов. Смешение цветов.

Тема 3. Использование трафаретов при отделке поверхностей.

Практика. Использование трафаретов и лекал для нанесения различных рисунков на поверхности с помощью шпатлевки

Модуль «Бухгалтерская деятельность»

Тема 1. История возникновения экономики и бухгалтерского учета.

Теория. Знакомство с историей возникновения экономики и бухгалтерского учета.

Тема 2. Разработать проект по увеличению доходной части бюджета.

Практика. Предлагается смоделировать ситуацию, разделиться на команды - семью.

В задании необходимо обратить внимание на вопросы:

- Какие способности вы видите в себе? Продумайте несколько вариантов их реализации.
- Какие таланты вы видите у своих друзей? Как их можно конвертировать в деньги?

Команды презентуют собственный проект увеличения доходной части семейного бюджета (по желанию, например):

«Сувениры Ярославля»,

«Цветочный бизнес»,

«Туристический бизнес организация экскурсии, путешествий, отдыха» или что-то другое, своё предложенное.

Тема 3. Деловая игра: «Семейная бухгалтерия».

Практика. Деловая игра. Что с собой представляет семейный бюджет? Из чего состоит семейный бюджет? Источники доходов и расходов семьи. Ведение домашней бухгалтерии в программе Excel.

Тема 4. Деловая игра «Составляем финансовый план».

Практика. Деловая игра. Для достижения финансовых целей нужен учет, контроль и планирование финансов, что позволит избежать зависимости от внешних денежных источников, непредвиденных событий и чувствовать себя более уверенно в современных условиях жизни.

Модуль «Специалист по земельно-имущественным отношениям»

Тема 1. История возникновения оценочной деятельности в мире, особенности оценочной деятельности в России.

Теория. История возникновения оценочной деятельности в мире, особенности оценочной деятельности в России.

Тема 2. Экскурсия «Описание объекта недвижимости».

Практика. Проведение экскурсии, описание объекта недвижимости.

Тема 3. Экскурсия «Изучение местоположения объекта недвижимости».

Практика. Проведение экскурсии по изучению местоположения объекта недвижимости.

Тема 4. Работа с сайтами Интернет по изучению объектов недвижимости на первичном рынке

поиск «Новостройки» в Ярославле от застройщика.

Практика. Работа с сайтами Интернет по изучению объектов недвижимости на первичном рынке
поиск «Новостройки» в Ярославле от застройщика.

Модуль «Инженерные сети «Умный дом»»

Тема 1. Расчет электроэнергии в жилом доме.

Практика. Применяя знания о правилах оплаты коммунальных услуг, сформировать умения рассчитывать оплату за электрические услуги в жилом доме.

Знакомство с источниками света (естественными и искусственными) и электрическими приборами, которые используются в жилом доме.

Вводная часть (создание проблемной ситуации).

Ребята, знаете ли вы, сколько ваша семья тратит на оплату электроэнергии в месяц?

- Кто из вас умеет подсчитывать стоимость потребленной энергии? Используя показания электросчетчика, можно подсчитать расход электроэнергии за определенный период времени (например, за месяц). Каждый прибор который мы имеем в жилом доме за определенное время потребляет электроэнергию. Сумма всей потребляемой электроэнергии за месяц переводится в денежную сумму, которую мы и оплачиваем. Это один из видов коммунальных услуг, сумма оплаты прописывается в квитанции за коммунальные услуги.(показать квитанцию).

Каждый электроприбор(утюг, чайник, микроволновка, электролампочка ит.д.) имеет технический паспорт, в котором указывается напряжение, мощность, номер стандарта, год выпуска, название изготовителя, который находится на корпусе прибора в виде таблички, а так же инструкцию по применению, где указаны правила эксплуатации, особенности ухода за прибором, возможные неисправности и причины их устранения, гарантийные обязательства.

Расчет стоимости потребленной электроэнергии.

Практическая работа№1 «Расчёт оплаты электроэнергии за месяц».

Самостоятельная работа по карточкам. Детям раздаются индивидуальные карточки с заданиями. В конце выполнения задания проверяется ответ.

Школьники должны сделать вывод о том как уменьшить использование электроэнергии в своем доме.

Обобщая и дополняя ответы учащихся, учитель формулирует следующие правила экономного потребления электроэнергии:

не включать осветительные и электронагревательные приборы без надобности;

используйте экономичный режим работы бытовых электроприборов (стиральных машин, электроплит, пылесосов);

уходя из квартиры, убедитесь, что все электроприборы выключены (это правило одновременно является и правилом противопожарной безопасности).

Тема 2. Расчет потребления воды в жилом доме.

Практическая работа№2 «Расчет потребления воды в жилом доме».

Самостоятельная работа по карточкам. Детям раздаются индивидуальные карточки с заданиями. В конце выполнения задания проверяется ответ.

Тема 3. Расчет количество тепла в жилом доме.

Практическая работа№3 «Расчет количество тепла в жилом доме».

Самостоятельная работа по карточкам. Детям раздаются индивидуальные карточки с заданиями. В конце выполнения задания проверяется ответ.

Тема 4. Расчет количества нагревательных приборов

Практическая работа №4 «Расчет количества нагревательных приборов».

Самостоятельная работа по карточкам. Детям раздаются индивидуальные карточки с заданиями. В конце выполнения задания проверяется ответ.

Тема 5. Отопление жилого дома.

Практика.

В суровых климатических условиях холодных и продолжительных зим в России проживание человека в помещениях невозможно без работы систем отопления, обеспечивающий тепловой комфорт для людей.

1. Ребята, а знаете ли вы как можно получить тепло?
2. Какие приборы помогают нам согреться в зимние месяцы?
3. Давайте назовем недостатки и достоинства этих приборов?

Отопительная техника имеет многовековую историю. Первые отопительные устройства были известны ещё в каменном веке. В начале нашей эры появились отопительные печи с отводом продуктов горения через дымовые трубы. Совершенствуясь, эти печи долгое время были основным видом отопления.

Важный этап в развитии отопительной техники связан с возникновением центральных систем отопления. Наиболее ранней явилась система отопления, функционировавшая благодаря сети каналов, размещенных под полом, по которым пропускались дымовые газы из печи. С XV века уже применялось воздушное отопление с подачей в помещение воздуха, нагревавшегося при соприкосновении с поверхностями печи. Системы водяного и парового отопления получили развитие в XVI века. К началу века относится создание лучистого и панельного отопления, развитие систем центрального отопления, теплофикации и централизованного теплоснабжения. В настоящее время в практике жилищно-гражданского строительства в нашей стране получили широкое применение местные и центральные системы водяного, парового, воздушного и панельно-лучистого отопления.

Преподаватель делит учеников на команды, выбирают командиров, получают задание. В конце выполнения задания командиры презентуют выполненное задание.

Модуль «Ресторанный бизнес»

Тема 1. Технолог продукции общественного питания. Составление технологической карты блюда.

Цель:

- дать характеристику специальности «технология продукции общественного питания»
- выясняется уровень заинтересованности в данной специальности

Задачи:

- показать роль выпускников-специалистов колледжа в развитии ресторанного и туристического бизнеса
- рассказать о влиянии уровня знаний на успех в карьере
- показать роль и значимость технолога на предприятии
- значение п.о.п. в жизни современного человека

Теория. Общие сведения о специальности «Технология продукции общественного питания».

Понятия о должностных характеристиках в предприятии общественного питания, критериях карьерного роста. Правила составления технико- технологической документации на производстве.

Технология работы:

I этап

- знакомство с группой школьников
- выясняется уровень заинтересованности в данной специальности
- значение отрасли в экономическом развитии Ярославской области (туристических бизнес, увеличение числа специалистов, приезжающих в Ярославль, рост инвестиций и т.д)

II этап

- даётся краткая характеристика колледжа (адрес, профессии, специальности)
- знакомство с ресторанным бизнесом, что это-такое, критерии успеха (качество блюд, качество обслуживания, ценовая политика)
- характеристика профессий и специальностей отрасли, т.е. что должен знать и уметь специалист (повар, технолог, бухгалтер калькулятор, управляющий)
- ступеньки роста: от повара до шеф-повара, от официанта, бармена до администратора (метрдотеля) зала; от технолога, шеф повара, метрдотеля, до управляющего

- влияние уровня знаний по школьным предметам на успех в профессии (правильная речь, знание иностранных языков, история города, математика, изобразительное искусство (цветовая гамма), физкультура (выносливость), при разработке фирменных блюд знание законов физики и химии и т.д.)

- человеческие качества (честность, работоспособность, доброжелательность, уважительное отношение к людям, целеустремленность и т.д.).

III этап – практическая часть

- составление технологической карты (вес брутто, нетто, расчёт пищевой и энергетической ценности блюд)

IV этап – проверка технологических карт. Заполнение аттестационного листа

- обращается внимание на правильность заполнения, аккуратность

- уровень внимательности

Тема 2. Бухгалтер-калькулятор. Расчет стоимости блюда в калькуляционной карте.

Цель: получить первичный навык по оформлению калькуляционной карты по расчету стоимости блюда; развивать умения и навыки по компетенции «Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации», используя творческий подход к выполнению задания, согласно Профессиональному стандарту по специальности Экономика и бухгалтерский учет (38.02.01); в соответствии с профессиональными навыками компетенции «Бухгалтер-калькулятор»

Задачи:

1. Ознакомиться с инструкцией по оформлению калькуляционной карты для участника с учетом условий работы

2. Изучить правила оформления документов;

3. Освоить приемы расчетов и применение разных видов наценки, применение различных методов обработки.

Теория

Введение.

Программа профессиональных проб составлена с учетом требований к профессиональной программы «Экономика и бухгалтерский учет», согласно требованиям работодателей и в соответствии с техническим описанием профессиональных навыков компетенции «Бухгалтер-калькулятор»

Общие сведения о специальности «Экономика и бухгалтерский учет».

Профессиональный бухгалтер должен обладать следующими общепсихологическими свойствами: высокой работоспособностью, психологической устойчивостью, концентрацией внимания, аккуратностью, ответственностью. К профессионально важным качествам специалиста данной сферы можно отнести следующие: усидчивость, терпение, настойчивость, ответственность, «педантизм» в работе, честность, аккуратность, эмоционально-психическая устойчивость (способность к самоконтролю). Специальность Бухгалтер предполагает работу в коллективе, поэтому специалисту необходимо быть терпеливым, выдержанным, приветливым, доброжелательным и коммуникабельным. Такие качества, как неряшливость, невнимательность и медлительность неприемлемы в этом виде деятельности.

Санитарные требования к рабочему месту бухгалтера. Требования техники безопасности при работе с ЭВМ.

Практика.

- Организация рабочего места в соответствии с требованиями

- оформление калькуляционной карты и расчет стоимости данного блюда

Подведение итогов.

Соблюдение правил работы с документами во время работы.

Технология работы:

Произвести расчет стоимости блюда «Запеченное филе грудки с помидорами с разной наценкой для каждой группы школьников в зависимости от типа предприятия общественного питания (кафе, столовая, ресторан)

Требование к качеству:

Правильно оформленная калькуляционная карта

Название этапа	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность школьников
Организационный этап подготовки к активному и сознательному усвоению нового материала.	5	Приветствие, вводное слово педагога Ознакомление со специальностью «Бухгалтер – калькулятор» заинтересовать в профессии Бухгалтера и плюсы работы на удаленности	Слушают, задают вопросы
Изучение нового материала.	20	Показ педагогом технологического процесса по оформлению данного документа	Практическая работа
Подведение итогов (описание продукта)	5	Анализ расчетов Исправление ошибок. Подведение итогов.	Анализируют

Подведение итогов:

Оценка заполненной технологической карты. Выставление оценки в аттестационный лист.

Унифицированная форма № ОП-1 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132																	
ГБОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (организация)																	
Форма го ОКУД по ОКПО																	
Код 0330501																	
структурное подразделение																	
Вид деятельности по ОКДП																	
Запеченное филе грудки, с помидорами (наименование блюда)																	
Номер блюда по сборнику рецептов ГТР, ГТК, СТП																	
Вид организации																	
ТТК 124																	
Номер документа																	
Дата составления																	
КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА																	
Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1		№ 2		№ 3		№ 4		№ 5		№ 6		№ 7		№ 8	
№	наименование	код	пер.	цель.	сумма.	порна.	цель.	сумма.									
			мл.ко	руб. коп.	руб. коп.	кг	руб. коп.	руб. коп.									
1	филе грудки		0,079	270													
2	соль		0,01	14													
3	специи		0,001	1200													
4	мука		0,005	60													
5	Масло растительное		0,005	112													
6	помидоры свежие		0,024	140													
7	майонез		0,015	152													
8	сыр		0,01	420													
	зелень		0,002	240													
	итого																
Общая стоимость сырья всего набора га блю			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка % руб. коп.																	
Цена продажи блюда, руб. коп.																	
Выход одного блюда в готовом виде, граммы																	
Заведующий производством																	
Калькуляция составлена																	
УТВЕРЖДАЮ																	
Руководитель организации																	

Тема 3. Повар. Приготовление горячего блюда.

Цель: познакомить школьников с профессией, с технологией приготовления блюда, согласно Профессиональному стандарту по профессии Повар; ФГОС ТОП- 50; Worldskills по компетенции Поварское дело и заинтересовать в получении этой профессии.

Создать условия для формирования у школьника, в случае положительного выбора, долговременной, перспективно-прогностической мотивации к профессиональной деятельности в данной сфере. Практическое достижение этой цели может быть достигнуто сочетанием трех ситуаций: достижения успеха, связанного с достижением результата (решением

практикоориентированной задачи, лежащей в основе пробы); получения удовольствия от процесса работы; получение удовольствия от «себя-в-работе».

Задачи:

1. Пробудить интерес к кулинарному искусству у учащихся;
2. Формировать навыки трудолюбия, аккуратность;
3. Формировать до профессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы в конкретной профессиональной деятельности;
4. Развить и укрепить интерес к будущей профессии;
5. Развить чувство ответственности за выполненную работу;
6. Приготовить медальон из куриного филе запеченный с помидорами и сыром из полученных продуктов.

Теория. Общие сведения о профессии «Повар».

Профессия повара одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда! Повар – это тот же художник – творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие. Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

К плюсам данной профессии относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф — повара в престижном заведении.

Охрана труда при выполнении кулинарных работ ИОТ - 044 – 2001:

1. Общие требования безопасности

Общие требования инструкции по охране труда при приготовление пищи: данная инструкции по технике безопасности при приготовление пищи в лаборатории предназначена для учащихся, при подготовке и в процессе самого приготовления блюд.

В лаборатории, необходимо быть осторожным, соблюдать требования данной инструкции и указания мастера (волонтера). К работе допускаются учащиеся, которые прошли инструктаж по охране труда о безопасных методах работы.

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются учащиеся, которые прошли инструктаж по охране труда о безопасных методах работы.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения в лаборатории.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: фартук, косынка (колпак), сменная обувь (бахилы).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить мастеру (волонтерам), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.7. В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены: соблюдать чистоту одежды обуви двоих; содержать в чистоте технологическое оборудование; употреблять пищу в специально отведённых для этого месте; перед употреблением пищи вымыть руки с мылом.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак). Вымыть руки с мылом.
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.3. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.

3. Требования безопасности во время работы:

- 3.1. Внимательно и четко выполняйте указания мастера (волонтера).
- 3.2. При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила:
 - При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
 - Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож.
 Во время работы с ножом не допускается:
 - использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - производить резкие движения;
 - нарезать сырье и продукты на весу;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье.
- 3.3. продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках.
- 3.4. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.5. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед. . .

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, а также пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы, работу прекратить и сообщить мастеру (волонтеру).
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.2. Убрать рабочее место.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.5. Не выходить из лаборатории без разрешения мастера и сопровождающего волонтера.

Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой.

Практика.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению мяса птицы.

Приготовление полуфабриката: куриное филе промыть, обсушить, нарезать на порционные куски, отбить. Добавить соль, перец, запанировать в муке. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать. На филе выложить помидоры, майонез и тертый сыр. Запечь при температуре 180⁰С до золотистого цвета.

Технология работы:

Название этапа	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность школьников
Организационный этап подготовки к активному и сознательному усвоению нового материала.	5	Приветствует учащихся, проверяет готовность группы (соответствие внешнего вида санитарным нормам).	Приветствуют мастера п/о, готовят рабочее место.
Изучение нового материала.	20	Правила техники безопасности. Беседа с	Смотрят, слушают,

		показом трудовых приемов по выполнению новых операций по приготовлению, подаче и отпуску блюда.(волонтеры)	отвечают на вопросы, запоминают. Получают задание. Приготавливают медальон из куры. Оформляют и отпускают блюдо.
Подведение итогов (описание продукта)	5	Анализирует выполненные работы. Выставляет оценки за выполненную работу.	Уборка рабочих мест. Дегустация

Тема 4. Кондитер. Приготовление кондитерского изделия.

Цель: получить первичный навык по приготовлению песочного теста и изделия из него – печенье «Минутка»; развивать умения и навыки по компетенции «кондитерское дело», используя творческий подход к выполнению задания, согласно Профессиональному стандарту по профессии Повар, кондитер (430109); ФГОС ТОП- 50; Worldskills по компетенции Кондитерское дело.

Задачи:

1. Ознакомиться с инструкцией по охране труда для участника компетенции «Кондитерское дело» с учетом условий работы
2. Изучить правила подбора ингредиентов;
3. Освоить приемы подготовки ингредиентов, применение различных методов обработки; изготовление и презентацию блюд.

Теория. Введение.

Программа профессиональных проб составлена с учетом требований к участию в чемпионате «WorldSkills», согласно резолюции технического комитета и в соответствии с техническим описанием профессиональных навыков компетенции «Кондитерское дело».

Общие сведения о профессии «кондитер».

Профессиональный кондитер должен обладать следующими общепсихологическими свойствами: высокой работоспособностью, психологической устойчивостью, концентрацией внимания, координацией движений рук, пространственным воображением и точностью глазомера. К профессионально важным качествам специалиста данной сферы можно отнести следующие: профессиональная мобильность, организованность, креативность, коммуникативность, эстетическая чувствительность, ручная умелость (ловкость рук и способность быстро переключаться с одной работы на другую). Профессия кондитера предполагает работу в коллективе, поэтому специалисту необходимо быть терпеливым, выдержанным, приветливым, доброжелательным и коммуникабельным. Такие качества, как неряшливость, невнимательность и медлительность неприемлемы в этом виде деятельности.

Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Требования техники безопасности при работе с инструментами.

Практика Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению песочного теста

Приготовление песочного теста и изделия из него – печенье «Минутка»

Технология работы:

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду пищевую, соль, эссенцию. Смесь взбивают до пышной однородной массы, при этом постепенно засыпают муку, но 7% её оставляют на подпыл. Тесто нужно замешивать быстро до однородной консистенции. При увеличении продолжительности замешивания тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми. Песочное тесто раскатывают, нарезают на квадратики, на середину выпускают повидло, противоположные края соединяют. Выпекают при температуре 260-2700С, 10 минут.

Требование к качеству:

Внешний вид: Печенье «Минутка» должно иметь правильную форму, не расплывшееся повидло, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин, корочку золотистую или светло-коричневого цвета. Консистенция: Рассыпчатая. Вкус: Сладкий. Запах: Запах выпеченного песочного теста.

Этапы проведения:

Название этапа	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность школьников
Организационный этап подготовки к активному и сознательному усвоению нового материала.	5	На столе у преподавателя находятся подготовленные заранее кондитерские изделия. Приветствие, вводное слово педагога.	Слушают
Изучение нового материала.	20	Показ педагогом технологического процесса изготовления.	Практическая работа
Подведение итогов (описание продукта)	5	Анализ изготовленных изделий. Исправление ошибок. Подведение итогов.	Анализируют

Подведение итогов.

Соблюдение правил техники безопасности во время работы.

Соответствие изделий органолептическим показателям. Заполнение аттестационного листа.

Тема 5. Складывание салфеток для праздничного стола. Профессия «Официант»

Цель: формирование первоначальных знаний, умений и навыков учащихся по профессии Официант. Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии Официант. Способствовать мотивации к выбору профессии.

Задачи: Ознакомить учащихся общеобразовательных учреждений с профессией Официант, ознакомить с историческими фактами. Показать примеры оформления праздничных столов. Выполнить несколько вариантов складывания салфеток.

Практика.

Приемы складывания салфеток.

При сервировке столов и обслуживании обедов и ужинов, приемов, банкетов, свадебных и других праздничных вечеров используют полотняные салфетки, которые украшают стол и придают ему нарядный вид.

Существует множество способов и приемов складывания салфеток. Общим правилом здесь служит принцип: чем меньше прикасаются руки официанта к салфетке при ее складывании, тем гигиеничнее протекает эта операция. Сложенную салфетку можно сложить на закусочную или пирожковую тарелку или разместить рядом с пирожковой тарелкой, если салфетка сложена достаточно просто, например трубочкой. Тогда посетитель сможет быстро ее развернуть и использовать.

Варианты складывания салфеток зависят от вида обслуживания. В каждом зале на столах должны быть салфетки, сложенные только одним способом. Для завтрака салфетки складывают вчетверо, треугольником, конвертом, трубочкой, т.е. придают им более простые формы, для обеда или ужина — колпачком, «в космос», короной, шапочкой.

Более сложные формы складывания салфеток применяют при сервировке банкетных столов — это тюльпан, веер, свеча, карман и др.

Чтобы сложить салфетку «в космос», вначале надо вдвое сложенную салфетку положить на стол свободными кромками вниз. Затем берут верхние углы и, соединяя внизу у кромки, складывают салфетку треугольником. Наружные вчетверо сложенные стороны слегка приглаживают. Получившийся треугольник складывают пополам и ставят на тарелку углами к потребителю.

Прием складывания салфетки карманом заключается в том, что у сложенной вчетверо салфетки свободные углы подворачивают внутрь: первый (верхний) примерно наполовину, второй на $\frac{1}{3}$, третий и четвертый вместе примерно на $\frac{1}{4}$. Остальные углы также подворачивают, стороны слегка приглаживают, салфетку кладут на стол. В образовавшийся карман можно положить визитные карточки, цветы и т.д.

Сложенные полотняные салфетки раскладываются на столе следующим образом: кладут на закусочную или десертную тарелку, размещают непосредственно на скатерти между ножом и вилкой, а если сервировку проводят в присутствии посетителей, то ножи и вилки кладут на тарелку, где салфетка сложена вчетверо.

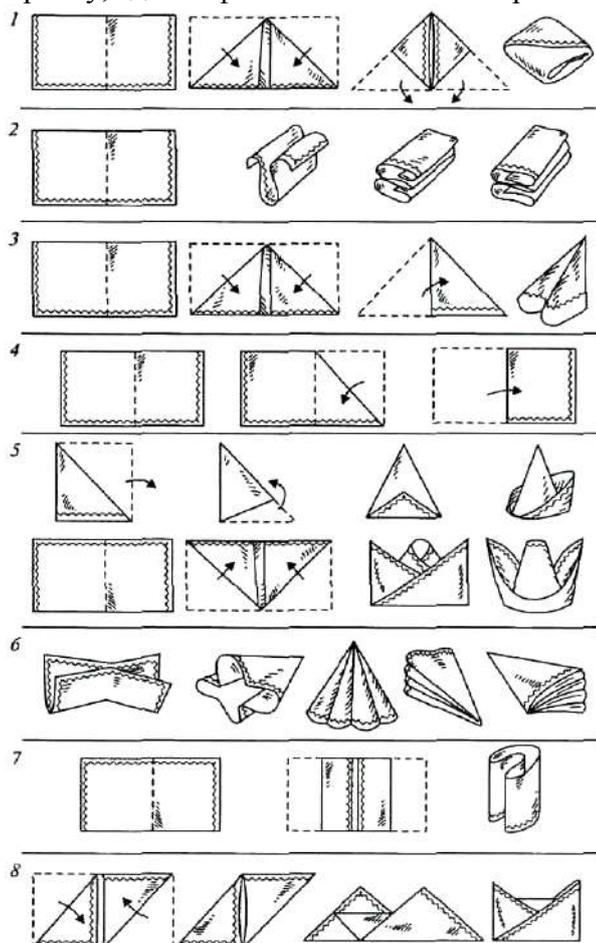


Рис. Варианты складывания салфеток:

1 – конверт; 2 – книга; 3 – «в космос»; 4 – колпачок; 5 – корона; 6 – зонт; 7 – двойная корона; 8 – шапочка

Этапы проведения:

Название этапа	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность школьников
Организационный этап подготовки к активному и сознательному усвоению нового материала.	5	На выставочных столах находятся подготовленные заранее варианты сложенных салфеток. Приветствие, вводное слово педагога	Слушают
Изучение нового материала.	20	Показ презентации на тему «Моя профессия Официант». Представление студентом-волонтером варианта сервировки стола к завтраку. Показ приемов складывания салфеток. Самостоятельная работа школьников по	Практическая работа

		складыванию салфеток.	
Подведение итогов (описание продукта)	5	Анализ выполненных вариантов салфеток. Исправление ошибок. Подведение итогов.	Анализируют

Подведение итогов. Соблюдение правил техники безопасности во время работы.
Соответствие сложенных салфеток эталонам. Заполнение аттестационного листа.

Модуль «Право и организация социального обеспечения»

Тема 1. Введение в специальность

Теория. Знакомство с юридическими специальностями в целом и со специальностью «Право и организация социального обеспечения». Организация учебного процесса по специальности «Право и организация социального обеспечения» в колледже Отрасли права и их особенности.

Тема 2. СПС «Консультант Плюс» - первый помощник в работе юриста

Практика. Знакомство с системой «Консультант Плюс» (полная версия, интернет-версия, мобильное приложение). Основной функционал программы. Работа в СПС «Консультант Плюс», поиск информации по заданным реквизитам.

Тема 3. Обучающий квест «По закону»

Практика. Обучающиеся делятся на две команды, каждая из которых получает квестовые задания по правовым дисциплинам. При выполнении заданий можно пользоваться системой «Консультант Плюс». Подведение итогов.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадры

Педагогические кадры имеют высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля или повышение квалификации по профилю преподаваемого модуля.

5.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников»

Мультимедийное оборудование, экран, персональные компьютеры с выходом в интернет
Раздаточный материал для тестирования (стимульный материал тестов, бланки заполнения, формы для интерпретации).

Канцелярия: ватманы, маркеры, клей, карточки(профессий, личностных качеств, требований профессиональных и личностных для различных профессий и т.д.).

Модуль «Графический дизайн»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Компьютерного дизайна;

Информационных и коммуникационных технологий; Компьютерной графики:

- персональные компьютеры
- мультимедийный проектор
- ЖК панель
- профессиональное программное обеспечение: программы CorelDraw, AdobePhotoshop.

Модуль «Цифровая фотография»

Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование, экран.

Фотоаппараты NIKON D3200 Kit 18-55 mm.

Раздаточный материал.

Модуль «Архитектура»

Мультимедийное оборудование, экран.

Бумага, картон, карандаши, ножницы, линейки, клей.

Модуль «Веб-дизайн»

Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование, экран, профессиональное программное обеспечение.

Модуль «Туризм»

Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование, экран, профессиональное программное обеспечение.

Модуль «Декоративная отделка помещений»

Инструменты: Шпатель широкий, шпатель узкий, кисть ручник, емкости для приготовления смеси, кельма, нож с выдвижным лезвием, трафарет, лекало.

Материалы: Скотч малярные, краска водоэм

ульсионная, шпатлевка виниловая, колера различных цветов, гипсовая строительная плита.

Модуль «Бухгалтерская деятельность»

Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование, экран.

Раздаточный материал, программа MS Excel.

Модуль «Специалист по земельно-имущественным отношениям»

Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование, экран, выход в Интернет на сайты новостроек. Раздаточный материал. Экскурсия по улицам Ярославля.

Модуль «Инженерные сети «Умный дом»»

Мультимедийное оборудование, экран, карточки с заданиями.

Модуль «Ресторанный бизнес»

Оборудование: Проектор, ноутбук ASUS X705UF-BX122T, экран настенный, парты, калькуляторы, производственные столы, пароконвектомат, холодильник бытовой, противни, миксер KitchenAid 5KPM5EWH, печь конвекционная APACHAD46M, стол на 4 персоны, подсобный стол, стулья, общий стол для посуды и стекла барной зоны.

Инвентарь и инструменты: ручки шариковые, карандаши, бланки, разделочные доски с маркировкой, ножи, молоток для отбивания мяса, форма для запекания, пластиковые пакеты, пищевая пленка, пластиковые контейнеры, бумажные полотенца, доски разделочные, миски, лотки; кондитерские мешки с насадками, шпатель кондитерский, тарелки, одноразовая одежда (фартук, бахилы, шапочка на голову), поднос, ваза для цветов, тарелка подстановочная, тарелка закусочная, тарелка пирожковая, набор для специй, приборы закусочные (нож+вилка), приборы рыбные, приборы основные, ложка столовая, ложки чайные, бокал для вина, хайбол (для воды), салфетка текстильная, скатерти текстильные, декоративные элементы.

Нормативно-технологическая документация: технологические карты, калькуляционные карты, инструкция по их оформлению, инструкция по охране труда и технике безопасности при работе в лаборатории; инструкция по охране труда и технике безопасности при работе с ножом.

Сырье: куриное филе, соль, молотый перец, мука, масло растительное, помидоры, майонез, сыр, зелень, мука, масло сливочное, сахар – песок, меланж, аммоний углекислый, молоко цельное, вода, повидло.

Модуль «Право и организация социального обеспечения»

Компьютерная аудитория с мультимедийным оборудованием:

- персональные компьютеры с доступом в сеть,
- мультимедийный проектор или ЖК-панель,
- СПС «Консультант Плюс»,
- раздаточный материал.

5.3. Методическое обеспечение

Модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников»

Наглядный метод (рассматривание иллюстративного, предметного, видео и фото материала). Презентация. Психологическая диагностика, форсайт–игра.

Модуль «Графический дизайн»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения, частично поисковый метод. Наглядный метод (рассматривание иллюстративного, предметного, фото материала, моделей и схем). Создание мультимедийного проекта.

Модуль «Цифровая фотография»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения.

Практический метод (записывание необходимых терминов, зарисовка схем и рисунков, раскадровка кадров). Печать и дизайнерское оформление снимков. Подготовка к выставке. Исследовательские действия с предметами, объектами, явлениями (обследование, экспериментирование). Моделирование (ситуаций, объектов, явлений). Изображение предметов, объектов, явлений. Съёмка.

Модуль «Архитектура»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения. Словесный метод (вопросы (к детям, детей). Объяснение (пояснения, указания). Рассказы (педагога, детей). Беседы. Выступления. Дискуссии.

Модуль «Веб-дизайн»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения. Демонстрация способа действий.

Модуль «Туризм»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения. Ролевые и познавательные игры.

Выполнение творческих заданий.

Модуль «Декоративная отделка помещений»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения. Выполнение творческих заданий.

Модуль «Бухгалтерская деятельность»

Действия в проблемно - поисковых ситуациях. Выполнение творческих заданий. Упражнения.

Модуль «Специалист по земельно-имущественным отношениям»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения, частично поисковый метод.

Модуль «Инженерные сети «Умный дом»»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения, частично поисковый метод.

Чтение и изучение литературы. Работа с карточками.

Наглядный метод (рассматривание иллюстративного, предметного, видео и фото материала, моделей и схем.

Модуль «Ресторанный бизнес»

Практический метод обучения, направленный на решение учебной задачи и формирование умений и навыков, в рамках которого выполняются следующие действия:

- знакомство школьников с теоретической частью;
- предварительный инструктаж;
- показ приемов работы педагогом/мастером/студентом-волонтером;
- выполнение задания самим школьником – получение готового продукта деятельности;
- контроль выполненной работы, проверка и оценка.

Модуль «Право и организация социального обеспечения»

Традиционная (репродуктивная) технология обучения, частично поисковый метод.

6. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников»

ВОПРОСЫ:

1. Опишите рынок, востребованных профессий ЯО.
2. Перечислите уровни образования для получения профессий.
3. Перечислите требования к представителям профессий
 - по уровню образования
 - по выполнению профессиональной деятельности (обязанностей)
 - по личностным качествам и способностям
4. Опишите алгоритм действий по самоопределению

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ: Создать коллаж «Моя профессия» с описанием плана действий.

Модуль «Графический дизайн»

ВОПРОСЫ:

Редактор векторной графики CorelDraw

1. Опишите назначение основных форматов графических файлов.
2. Перечислите достоинства и недостатки векторной и растровой графики.
3. Опишите применение инструментов прямоугольник, эллипс, стандартные фигуры в программе CorelDraw
4. Опишите применение операций копирования, поворота, отражения объектов в программе CorelDraw
5. Опишите применение операций взаимодействия объектов при создании элементов рекламы в программе CorelDraw
6. Опишите алгоритм заливки объекта и обводки в программе CorelDraw.
7. Дайте определение коллажа
8. Опишите инструментам выделения в программе Adobe Photoshop
9. Опишите применение инструментов выделения в программе Adobe Photoshop.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ: Используя инструменты прямоугольник, эллипс, стандартные фигуры создать логотипа средствами программы CorelDraw. Создать коллаж в программе Adobe Photoshop

Модуль «Цифровая фотография»

ВОПРОСЫ:

1. Виды документальных фотографий.
2. Правила работы с фотоаппаратурой и студийными осветителями.
3. Оборудование, используемое при фотосъемке на документы.
4. Схемы освещения, применяемые при фотосъемке на документы.
5. Режимы фотосъемки.
6. Объект и фон.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ: Выполнить фотосъемку портрета.

Модуль «Архитектура»

ВОПРОСЫ:

1. Перечислите некоторые памятники архитектуры, которые вам больше всего понравились
2. Перечислите основные части зданий
3. Перечислите основные цвета, из которых можно получить все остальные

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

1. Изобразите на листе макет дома.

Модуль «Веб-дизайн»

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

С помощью языка гипертекстовой разметки HTML создать одностраничный сайт.

Требования к сайту:

1. Тема, содержание и дизайн должны соответствовать друг другу.
2. На web- странице использовать форматирование текста, абзац, отступ, пронумерованный список.
3. Обязательное применение фоновой графики.
4. В произвольном месте на странице вставить картинку.

Модуль «Туризм»

РОЛЕВАЯ ПРОФИОРИЕНТАЦИОННАЯ ИГРА.

Ученики делятся на группы по два человека (сидят за один компьютер). Проводится жеребьевка на определение роли турагента и клиента. Клиент расскажет турагенту куда он мечтает поехать в отпуск, а турагент подберет этот тур. Подобранный тур оформляется в презентацию (коммерческое предложение). По желанию подобранный тур презентуется перед всей аудиторией.

ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ ИГРА «ГДЕ ЛОГИКА?»

Суть заданий в том, чтобы по картинкам и подсказкам угадать вид туризма, который этому соответствует. 1. Спа – это не только уход за телом, но и удивительные путешествия. В переводе с латинского слово spa (sanus per aqua) означает здоровье при помощи воды. 2. Свадебный туризм - это один из видов событийного туризма, который является сравнительно молодым и интересным направлением, рассчитан на потенциальных молодоженов, путешествующих с целью проведения определенных мероприятий вне зоны проживания. 3. Этнографический туризм – это, путешествия людей, целью которых является знакомство с особенностями традиционной культуры и быта различных народов (этносов) той или иной территории. 4. Культурно-познавательный туризм – это путешествие с познавательными целями, которое знакомит туриста с культурными ценностями, расширяет его кругозор 5. Самостоятельный туризм – это походы и путешествия по маршрутам, разработанным самими туристами, Как правило характеризуется активными способами передвижения. 6. Детский туризм - подразумевает путешествия детей, в т.ч. школьников, в возрасте от 7 до 15 лет с различными целями. 7. Автостоп — бесплатное передвижение на попутном транспорте с согласия водителя. 8. Курортный туризм это –основной целью данного отдыха является отдых и укрепление здоровья туристов на курортах. 9. Круиз - это морское или речное путешествие с посещением портовых городов нескольких стран. 10. Деловой туризм — это поездки (командировки) сотрудников компаний/организаций с деловыми целями, либо организация корпоративных мероприятий. 11. Космический туризм — оплачивающиеся из частных средств полёты в космос или на околоземную орбиту в развлекательных или научно-исследовательских целях.

Модуль «Декоративная отделка помещений»

ВОПРОСЫ:

1. Что такое декоративная отделка
2. Что такое лекало и трафарет
3. Какие бывают способы декорирования
4. Различие цветов по тонам
5. Основные цвета
6. Инструменты для выполнения задания
7. Что такое Эстетика

Модуль «Бухгалтерская деятельность»

ВОПРОСЫ:

1. Кто такой бухгалтер
2. Роль бухгалтера в деятельности фирмы, государства
3. Что такое финансовая грамотность
4. Почему необходимо вести учёт семейного бюджета
5. Что такое финансовый план и его значимость при достижении целей.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

1. Разработать проект по увеличению доходной части бюджета
2. Деловая игра: «Семейная бухгалтерия».
3. Деловая игра «Составляем финансовый план».

Модуль «Специалист по земельно-имущественным отношениям»

ВОПРОСЫ:

1. Кто такой оценщик, чем занимается, что оценивает и для чего
2. Какие факторы влияют на стоимость объекта недвижимости.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

1. Составить анализ местоположения объекта оценки. Описать объект оценки
2. Работа с сайтами Интернет по изучению объектов недвижимости на первичном рынке, поиск «Новостройки» в Ярославле от застройщика.

Модуль «Инженерные сети «Умный дом»»

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1 «РАСЧЁТ ОПЛАТЫ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ЗА МЕСЯЦ».

Для расчета используем приложения №1. с приведенными мощностями наиболее часто используемых электроприборов в жилом доме.

Приложение №1.

Холодильник
300 Вт
Торшер
75 Вт
Настольная лампа
60 Вт
Утюг
1000 Вт
Электрокамин
1000 Вт
Электрический самовар
1250 Вт
Микроволновая печь
1300 Вт
Электротостер
750 Вт
Фен
1200 Вт
Вентилятор
20 Вт
Телевизор
75 Вт
Миксер, кофемолка
80 Вт
DVD-плеер
14 Вт
Духовка
1000-2000
Пылесос
500-2000
Обогреватель
1000-2500

Пример. Имеется электрическая лампа, мощностью 100 Вт. Ежедневно лампа горит в течение 6 часов. Рассчитаем стоимость израсходованной энергии при тарифе 1,19 рубля за 1 кВт*ч. За один месяц.

Дано:

$P = 100 \text{ Вт}$

$$t = 6\text{ч} \cdot 30 = 180 \text{ ч}$$

$$\text{Тариф} = 1,19 \text{ руб/кВт}\cdot\text{ч}$$

A - ?

Стоимость - ?

Решение

$$A = P \cdot t.$$

$$A = 100 \text{ Вт} \cdot 180 \text{ ч} = 18\,000 \text{ Вт}\cdot\text{ч} = 18 \text{ кВт}\cdot\text{ч}.$$

$$\text{Стоимость} = 1,19 \text{ руб/кВт}\cdot\text{ч} \cdot 18 \text{ кВт}\cdot\text{ч} = 21,42 \text{ руб}.$$

Ответ: A = 18 кВт*ч, стоимость = 21,42 руб.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2 «РАСЧЕТ ПОТРЕБЛЕНИЯ ВОДЫ В ЖИЛОМ ДОМЕ»

Пример. В пределах одной 3-х комнатной квартиры рассчитать потребление холодной воды. В квартире проживают 4 человека и установлены унитаз, ванная, умывальник и мойка. На одного человека нормы потребления воды в сутки наибольшего водопотребления равно 120 л/сутки.

$$Q_T = q_u \cdot U / 1000 \cdot T$$

$$q_u = 120 \text{ л/сут}$$

U – количество человек в квартире;

T - время потребления воды в квартире (24 часа)

1000 – перевод из литров в м³.

$$Q_T = 120 \cdot 4 / 1000 \cdot 24 = 0,02 \text{ м}^3/\text{сут}.$$

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3 «РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВО ТЕПЛА В ЖИЛОМ ДОМЕ»

Самостоятельная работа по карточкам. Детям раздаются индивидуальные карточки с заданиями. В конце выполнения задания проверяется ответ.

Пример. Рассчитать количество тепла в жилой комнате жилого дома, расположенного в г. Ярославле. Комната имеет наружную стену 1 размером 3х4(м), наружную стену 2 размером 3х5. Внутренняя температура воздуха в комнате 20°C, наружная температура воздуха в Ярославле - 31°C.

$$Q_{\text{стн}} = n \cdot (t_{\text{в}} - t_{\text{н}}) \cdot F, \text{Вт}, \text{ где}$$

F- площадь наружной стены, м²

n – поправочный коэффициент =1.

Находим площадь наружной стены №1

$$F = a \cdot b = 3 \cdot 4 = 12 \text{ м}^2$$

Рассчитываем количество теплопотерь через наружную стену №1

$$Q_{\text{ст1}} = 1 \cdot (20 - (-31)) \cdot 12 = 612 \text{ Вт}$$

Находим площадь наружной стены №2

$$F = a \cdot b = 3 \cdot 5 = 15 \text{ м}^2$$

Рассчитываем количество теплопотерь через наружную стену №2

$$Q_{\text{ст2}} = 1 \cdot (20 - (-31)) \cdot 15 = 765 \text{ Вт}$$

Определяем количество тепла в комнате

$$Q = Q_{\text{ст1}} + Q_{\text{ст2}} = 612 + 765 = 1377 \text{ Вт}$$

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4 «РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ»

Самостоятельная работа по карточкам. Детям раздаются индивидуальные карточки с заданиями. В конце выполнения задания проверяется ответ.

Пример. Рассчитать количество секции алюминиевого радиатора для жилой комнаты жилого дома, расположенного в г. Ярославле. Количество необходимого тепла для жилой комнате

$Q = 1377 \text{ Вт}$. Площадь одной секции алюминиевого радиатора $f = 0,24 \text{ Вт}$ и теплоотдача 1 м^2 нагревательного прибора $q = 540 \text{ Вт/м}^2$

Определяем площадь поверхности нагрева радиатора:

$$F = Q/q = 1377/540 = 2,55 \text{ м}^2$$

Определяем число секций в алюминиевом радиаторе:

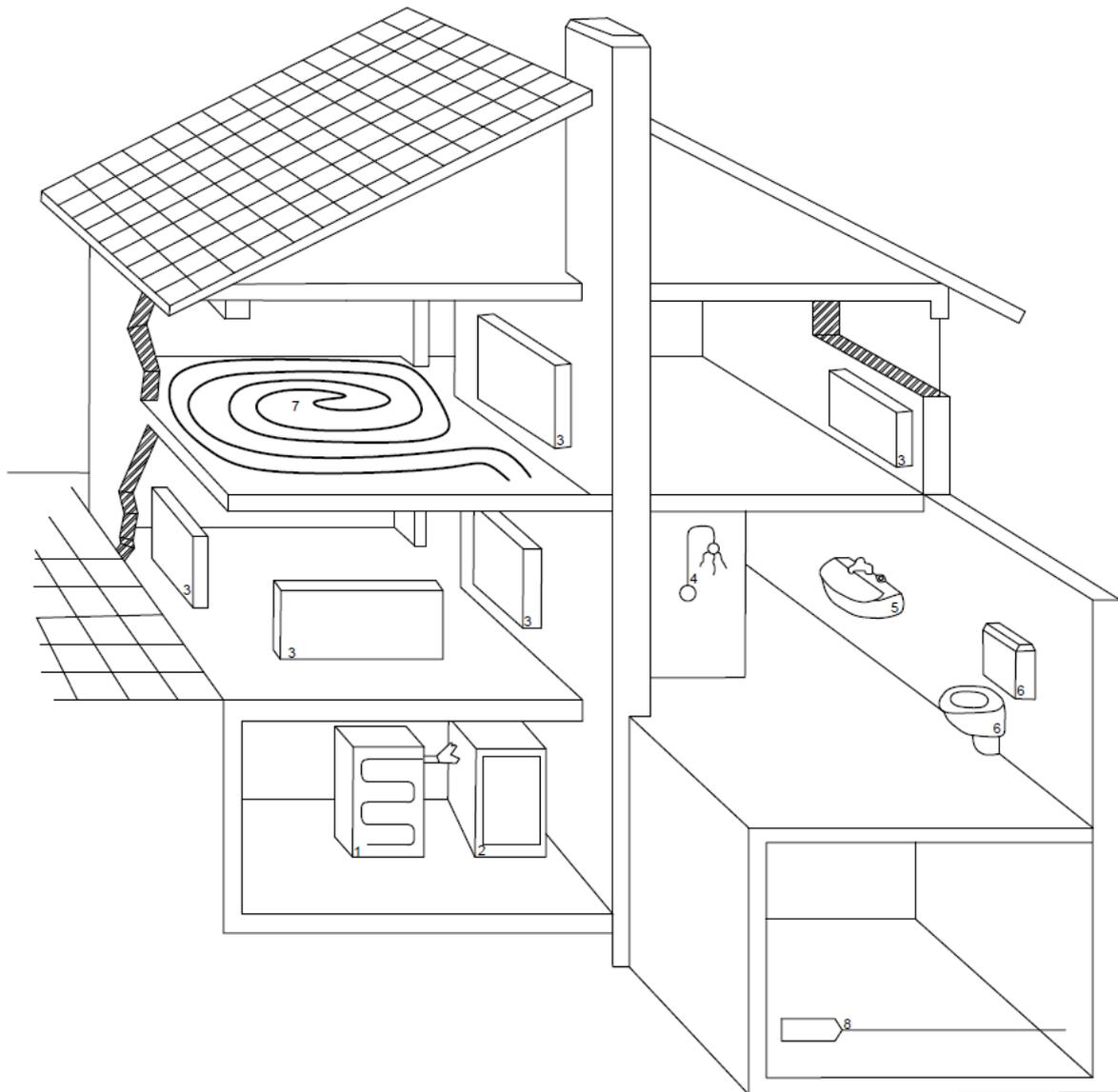
$N = F/f = 2,55/0,24 = 10,6 = 11$ секций. К установке принимаем 11 секций.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ: Необходимо провести трубопроводы горячей воды от котла 2 до потребителей (3, 7), от водонагревателя 1 до потребителя (4,5).

Перед учениками ставятся следующие задачи:

Обсудить, выбрать и провести трубопроводы для оптимального отопления дома:

подготовить выступление от группы и представить оптимальную схему отопления дома.



3 – комнатные радиаторы; 4 – душ; 5 – раковина; 6 – напольный унитаз с бочком; 7 – теплый пол;
8 – трубопровод холодной воды.

Модуль «Ресторанный бизнес»

По итогам выполнения модуля школьники имеют готовый продукт: технологическая карта, калькуляционная карта, готовое блюдо, кондитерское изделие, сложенные салфетки. Соответствие

выполненных изделий установленным критериям отмечается в аттестационном листе.

© ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания г. Ярославля, ул. Советская, 77 e-mail: yar-kip.edu.yar.ru

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ученица/ученик		(Фамилия и имя)		Дата	
Средней школы	№	КЛАССА			
Перечень произведенных работ	Критерии оценивания			Отметка (соответствует «+» / не соответствует «-»)	
1. Составление технологической карты	Технологическая карта заполнена:				
	> <u>полностью</u>				
	> <u>правильно</u> (без ошибок)				
	> <u>аккуратно</u> (без исправлений)				
Оценка:			(подпись, ассистент)		
2. Заполнение калькуляционной карты (расчет стоимости блюда)	Калькуляционная карта заполнена:				
	> <u>полностью</u>				
	> <u>правильно</u>				
	> <u>аккуратно</u> (без исправлений)				
Оценка:			(подпись, ассистент)		
3. Приготовление горячего блюда «Запеченное филе грудки, с помидорами»	Соблюдение гигиены и техники безопасности:				
	> <u>форма</u> , обращение с ножом, поведение				
	Внешний вид:				
	> <u>продукты</u> нарезаны равномерно, однородно, имеют свойственную им окраску				
	Чистота тарелки:				
	> <u>без</u> отпечатков пальцев,				
	> <u>без</u> разводов, сухая				
	Вкус:				
	> <u>свойственный</u> набору овощей				
	> <u>в меру</u> соленый				
> <u>слегка</u> острый					
Выход блюда:					
> <u>соответствует</u> технологической карте					
Оценка:			(подпись, ассистент)		
4. Приготовление хлебобулочных изделий: Печенье «Минутка»	Внешний вид:				
	> <u>форма</u> соответствует эталону				
	> <u>изделие</u> не деформировано				
	> <u>повидло</u> не вытекло				
	Соблюдение правил гигиены и чистоты рабочего места при ведении процесса приготовления				
Использование инвентаря и инструментов					
Оценка:			(подпись, ассистент)		
5. Оформление тематических столов.	Складывание салфеток.				
	> <u>соблюдение</u> алгоритма				
	> <u>соответствие</u> форме эталона				
Оценка:			(подпись, ассистент)		

Поздравляем!

**Вы успешно прошли «Профессиональные пробы»
на базе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания**

Модуль «Право и организация социального обеспечения»

ВОПРОСЫ:

1. Конституция РФ – основной закон государства
2. Права и свободы человека и гражданина
3. Основные отрасли права и их характеристика
4. Особенности работы с СПС «Консультант Плюс»
5. Основные юридические понятия

7. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

Модуль «Обзор актуальных профессий Ярославской области, тестирование профинтересов школьников»

1. Грецов А.Г. Выбираем профессию (советы практического психолога). Спб.: Питер, 2015.
2. Зеер Э.Ф. Психология профессий. Учебное пособие. М.: Фонд «Мир», 2016.
3. Кухарчук А.М. Человек и его профессия: учебное пособие. Мн., Современное слово, 2016.
4. Пряжников Н.С., Румянцева Л.С. Самоопределение и профессиональная ориентация учащихся. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Модуль «Графический дизайн»

1. Комолова Н.В. Самоучитель Corel Draw X8 Спб.: БХВ-Петербург, 2017, 380 с.:ил.
2. Photoshop шаг за шагом. Практикум: учеб. пособие/ Л.В. Кравченко, С.И. Кравченко.- М.: «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2018, - 136 с. [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]
3. Компьютерная графика и Web-дизайн: учеб. пособие/ Т.И. Немцова, Т.В. Казанкова, А.В. Шнягин/ под ред. Л.Г. Гагариной.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2018, - 400 с.+ Доп. Материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]

Модуль «Цифровая фотография»

1. Харман Д. Цифровая фотография для начинающих. От азов до совершенства. М.: ЭКСМО, 2011.
2. Хантер Ф., Бивер С., Фукуа П. Освещение в фотографии. Библия света. С-Пб.: Питер, 2014.

Модуль «Архитектура»

1. Боукетт С. ARCHI-DOODLE. Креативные задания для архитекторов / Пер. с англ. И. Муллер. — СПб.: Питер, 2015 — 160 с.: ил.
2. Гутнов А.Э. Мир архитектуры: (Яз. архитектуры)/ худож. М. Розенберг. — М.: Молодая гвардия, 1985. — 351с., ил.

Модуль «Веб-дизайн»

1. Евсеев, Дмитрий Андреевич. Web-дизайн в примерах и задачах / Д.А. Евсеев. - М., 2015. - 272 с. : граф.
2. Васильев, В. В. Практикум по WEB-технологиям [Текст] : практикум / В. В. Васильев, Н. В. Сороколетова, Л. В. Хливенко. - М. : ФОРУМ, 2016
3. 47 готовых решений для создания Web-сайта : Видеосоучитель. - [б. м.] : Триумф, 2016. - 272 с.

Модуль «Туризм»

1. Гуляев В. Г. Организация туристской деятельности [Текст] / В.Г. Гуляев. - М.: Финансы и статистика, 2010; - 320 с.
2. Дурович, А. П, Бондаренко Г. А. Организация туризма: учеб. пособие [Текст] / А.П. Дурович. - Мн.: Новое знание, 2015; - 277с.

Модуль «Декоративная отделка помещений»

Справочная литература:

1. Технология декоративно-художественных работ, Прекрасная Е. П. , год издания 2018

ИНЕТРНЕТ ИСТОЧНИКИ:

2. [HTTP://TADGIKOV.NET/VSE-PRO-OTDELKU/1128-DEKORATIVNAYA-OTDELKA-POMESHCHENIJ.HTML](http://TADGIKOV.NET/VSE-PRO-OTDELKU/1128-DEKORATIVNAYA-OTDELKA-POMESHCHENIJ.HTML)
<http://ogorod23.ru/dekorativnaya-otdelka-sten/>

Модуль «Бухгалтерская деятельность»

1. Финансовая грамотность Жданова А.О, Москва 2017 г.
2. Справочные системы «Гарант», «Кодекс», «Консультант – плюс».

Модуль «Специалист по земельно-имущественным отношениям»

1. Федеральный закон "Об оценочной деятельности в Российской Федерации" № 135-ФЗ от 29 июля 1998 года с изменениями
2. Российские стандарты оценки: ФСО №1, ФСО № 2, ФСО № 3, ФСО №7
3. База данных сети "Интернет".

Модуль «Ресторанный бизнес»

1. Учебник. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании / Бурашников Ю.М., Максимов А.С, 2018.
2. Учебник Товароведение продовольственных товаров / Епифанова М.В., 2018.
3. Учебник. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / Ермилова С.В., 2017.
4. Учебник. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента / Качурина Т.А., 2018.
5. Учебное пособие. Техническое оснащение организаций питания / Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С.. 2017.
6. Учебник. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / Самородова И.П., 2017.
7. Практикум. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум / Андонова Н.И., Качурина Т.А.. 2018.
8. Учебник. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании / Бурашников Ю.М., Максимов А.С, 2018.
9. Практикум. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум / Бурчакова И.Ю.. 2018.
10. Учебник. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Бурчакова И.Ю.. 2017.
11. Учебник. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании / Жабина С.Б. и др., 2017.
12. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2016. - 512 с.
13. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: Академия, 2015. - 304 с.
14. Учебник. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Пукалина Н.Н., Иванин Е.В., 2018.
15. Учебник. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Андонова Н.И., Качурина Т.А.. 2017.

Модуль «Право и организация социального обеспечения»

СПС «Консультант Плюс»