|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дорожная карта реализации проекта «Bon Appétit, или Моделирование детского кафе»** | | |
| ***1 этап. Погружение в проект***   |  |  | | --- | --- | | ***Содержание работы*** | ***Деятельность обучающихся*** | | 1. Знакомство с планом-заданием, определение темы, целей проекта, формулирование проблемы. 2. Создание рабочей группы преподавателей и мастеров производственного обучения, которая уточнила формируемые профессиональные компетенции обучающихся в процессе выполнения проекта и выделила виды работ каждой бригады. 3. Формирование бригад по специальностям. 4. Определение задач деятельности каждой бригады. Мотивирующая беседа. | Личностное присвоение проблемы, уточнение и конкретизация целей и задач. Формирование бригад с учетом желаний и мотивов деятельности обучающихся. |   ***2 этап. Организация деятельности***   |  |  | | --- | --- | | ***Содержание работы*** | ***Деятельность обучающихся*** | | 1. Планирование деятельности по решению проблемных вопросов проекта. Определение источников информации, цели, задач, продукта деятельности каждой бригады, способов представления результатов (форма отчёта). 2. Составление плана работы каждой бригады по реализации целей и задач деятельности. 3. Установление критериев оценки результатов и процедур оценки. 4. Знакомство с критериями оценки деятельности обучающихся. | Планирование работы с учетом личностных пожеланий обучающихся внутри бригады в соответствие с полученными от преподавателя (мастера производственного обучения) инструкцией и рекомендациями.  Распределение обязанностей внутри бригады.  Организация работы с источниками информации. |   ***3 этап. Осуществление деятельности***   |  |  | | --- | --- | | ***Содержание работы*** | ***Деятельность обучающихся*** | | 1. Сбор информации, решение промежуточных задач. 2. Обсуждение промежуточных результатов деятельности. Плановое оценивание руководителей бригад. 3. Экспертное наблюдение руководителей проекта. 4. Вопросы на мотивацию, на понимание материала, на понимание дальнейшего планирования процесса работы. 5. Представление результатов деятельности каждой бригады. | Консультации с преподавателями (мастерами производственного обучения), подбор недостающей информации.  Работа бригад по реализации поставленных задач, выполнение различных видов работ:  **специальность «Преподавание в начальных классах»** - составление сценариев детских праздников и развлекательных мероприятий с учетом возрастных особенностей клиентов кафе;  **специальность «Изобразительное искусство и черчение»** - осмотр помещения кафе и выполнение чертежей и эскизов в ручной графике; выполнение работ по дизайну; составление дизайн-проекта детского кафе с использованием компьютерных программ;  **профессия «Мастер жилищно-коммунального хозяйства»** - осмотр помещения кафе и определение работоспособности систем отопления; составление дефектной ведомости; проектирование и расчет новой системы отопления с использованием современных материалов;  **профессия «Повар, кондитер» - с**оставление меню с учетом возрастной категории и программой праздничного мероприятия; сервировка стола с учетом возрастной категории и программой праздничного мероприятия; проектирование технологических карт;  **специальность «Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования»** - осмотр помещения кафе и диагностика состояния осветительных сетей; изучение дизайн-проекта кафе; выполнение расчета осветительной зоны, определение потребляемой мощности и выбор размера провода к электрооборудованию; составление план-схемы системы освещения кафе**.**  Подготовка продукта деятельности каждой бригады: сценариев развлекательных мероприятий; проекта меню для детского кафе; плана сервировки; технологических карт приготовления детских блюд; дизайн-проекта кафе, схемы системы отопления кафе; схемы системы освещения кафе.  Представление промежуточных результатов деятельности каждой бригады. |   ***4 этап. Представление результатов и рефлексия***   |  |  | | --- | --- | | ***Содержание работы*** | ***Деятельность обучающихся*** | | 1. Интеграция результатов деятельности каждой бригады в единый проект. Сопоставление результатов проекта с поставленными целями; анализ результатов; оформление и описание хода и результатов проекта, выбор формы представления проекта. 2. Представление готового проекта на рассмотрение руководителя ООО «Добрыня». 3. Итоговая оценка навыков сотрудничества и успешности работы бригад в проекте. 4. Проведение внутригрупповой и индивидуальной рефлексии. | Представление результатов деятельности, участие в интеграции результатов деятельности каждой бригады в единый проект.  Представление готового проекта на рассмотрение руководителя ООО «Добрыня».  Внутригрупповая и индивидуальная рефлексия. | | | |
| **План оценивания** | | |
| График оценивания | | |
| **До работы над проектом** | **Студенты работают над проектом и выполняют задания** | **После завершения работы над проектом** |
| Актуализация знаний,  знакомство с критериями оценки деятельности студентов,  руководством выполнения качественной работы, мотивирующие вопросы. | Обсуждение промежуточных результатов деятельности.  Плановое оценивание руководителей бригад.  Экспертное наблюдение руководителей проекта.  Вопросы на мотивацию, на понимание материала, на понимание дальнейшего планирования процесса работы.  Представление результатов деятельности каждой бригады. | Листы экспертной оценки деятельности каждой бригады.  Презентация результатов, описание хода работы над выполнением проекта.  Рефлексия.  Представление проекта руководителю организации.  Оценка проекта независимым экспертом |
| **Описание методов оценивания** | | |
| В ходе проектной деятельности используются разнообразные стратегии оценивания:  - индивидуальная рефлексия (обучающиеся заполняют карты «Рефлексия по итогам бригадной работы»);  - листы экспертной оценки деятельности бригады (используются следующие критерии оценивания сформированности профессиональных компетенций, реализуемых в процессе работы над проектом: 1 – проявляется владение профессиональной компетентностью; 0 – не проявляется владение профессиональной компетентностью. Заполняются преподавателем или мастером производственного обучения, курирующего деятельность определенной бригады);  - экспертное наблюдение руководителя проекта за деятельностью бригад (руководителем проекта отслеживается и деятельность преподавателей и мастеров производственного обучения по организации работы в бригадах);  - оценка проекта независимым экспертом (в качестве независимого эксперта выступает директор техникума и потенциальный клиент – руководитель предприятия). | | |