

Учебный проект

Bon Appétit



Смысл названия проекта

На латыни **appetere** означает приближаться, стремиться, тянуться к чему-то.

Для тела аппетит то же, что для души – способность наслаждаться тем, что необходимо, полезно или приятно.

Гастрономическая составляющая присутствует в проекте.

Пожелание «Приятного аппетита» должно сопровождаться рядом действий, а для этого уже нужно искусство, а порой – и изобретательность.



Основная идея предлагаемого проекта:

интеграция возможностей профессиональных компетенций по различным специальностям и профессиям в процессе бригадно-командной работы по решению проблемы – моделированию детского кафе.



Основополагающий вопрос

Возможно ли моделирование детского кафе посредством интеграции профессиональных компетенций по различным специальностям и профессиям?





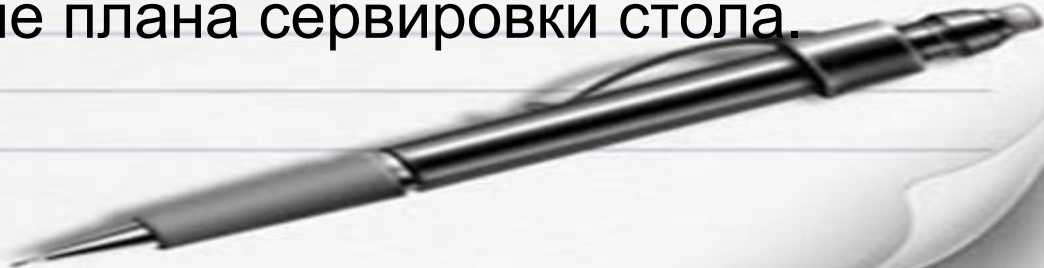
Проблемные вопросы

- Каким образом интегрировать профессиональные возможности различных специальностей и профессий при реализации проекта по моделированию кафе?
- Как продуктивно организовать деятельность рабочих групп по реализации проекта?
- Какие виды деятельности будут эффективны для реализации проекта по моделированию кафе?
- Как представить продукт деятельности каждой бригады, чтобы он являлся звеном в связующей цепи интегрированного проекта?
- Как презентовать проект, чтобы он заинтересовал потенциального заказчика?





Учебные вопросы

- Что такое дизайн-проект?
 - Этапы составления схемы освещения кафе.
 - Составление системы отопления кафе.
 - Проектирование конспекта развлекательного мероприятия с учетом возрастных особенностей детей.
 - Составление детского меню.
 - Оформление плана сервировки стола.
- 

Интегрируемые специальности и профессии

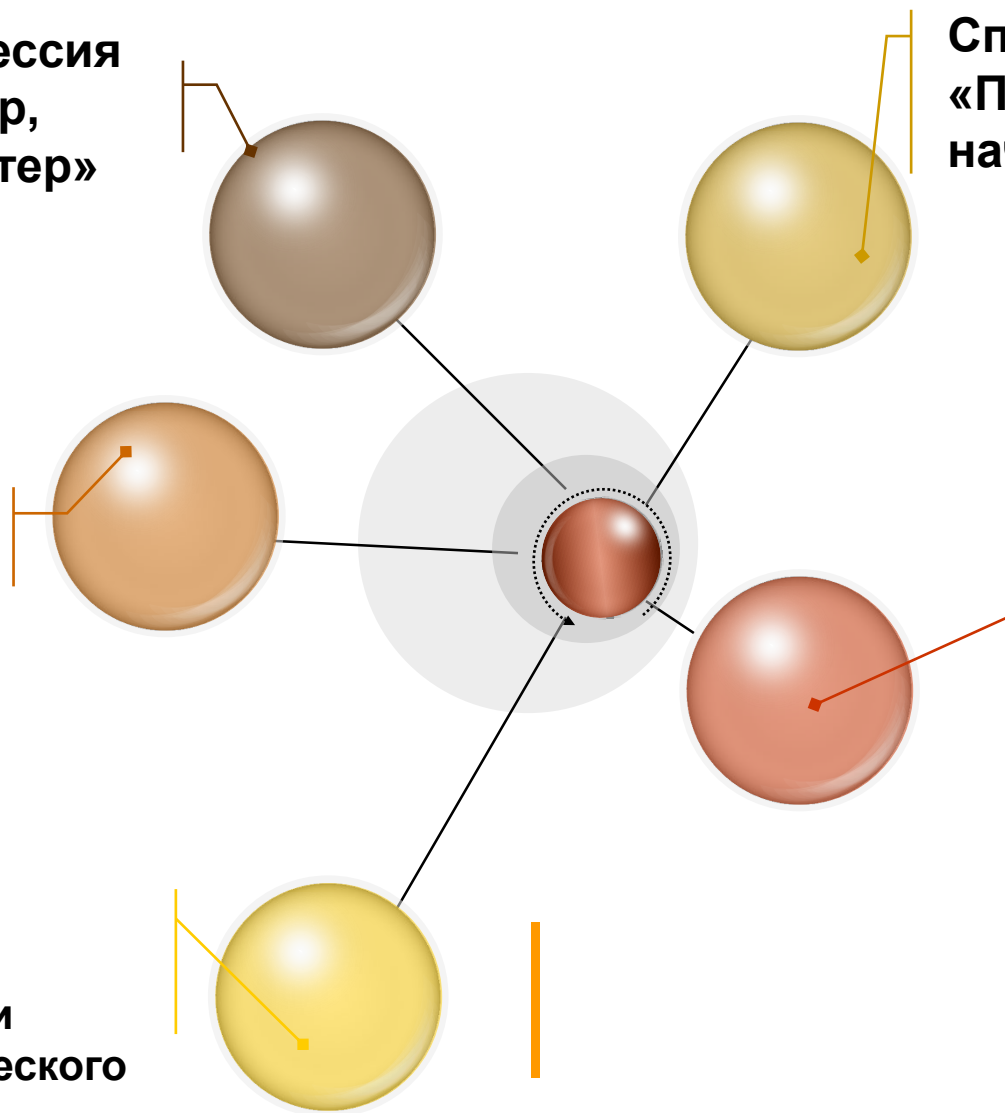
Профессия
«Повар,
кондитер»

Специальность
«Преподавание в
начальных классах»

Профессия
«Мастер
жилищно-
коммунального
хозяйства»

Специальность
«Изобразительное
искусство и
черчение»

Специальность
«Техническая
эксплуатация и
обслуживание
электрического и
электромеханического
оборудования»



Учебные мероприятия

Погружение в проект

Создание рабочей группы преподавателей и мастеров производственного обучения, которая уточнила формируемые профессиональные компетенции обучающихся в процессе выполнения проекта и выделила виды работ каждой бригады. Формирование бригад по специальностям. Определение задач деятельности каждой бригады.

Организация деятельности

Планирование деятельности по решению проблемных вопросов проекта. Определение источников информации, цели, задач, продукта деятельности каждой бригады, способов представления результатов (форма отчёта). Составление плана работы каждой бригады по реализации целей и задач деятельности.

Представление результатов и рефлексия

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.

Представление готового проекта на рассмотрение руководителя ООО «Добрыня». Итоговая оценка навыков сотрудничества и успешности работы бригад в проекте. Проведение внутригрупповой и индивидуальной рефлексии.

Осуществление деятельности

-Сбор информации, решение промежуточных задач. 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.

**Специальность
«Преподавание в
начальных классах»**

составление сценариев детских праздников и развлекательных мероприятий с учетом возрастных особенностей клиентов кафе

**Профессия «Повар,
кондитер»**

составление меню с учетом возрастной категории и программой праздничного мероприятия; сервировка стола с учетом возрастной категории и программой праздничного мероприятия; проектирование технологических карт;

**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;

**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.



Slide title

Рефлексия по итогам бригадной работы

- В процессе работы над проектом я для себя понял(а)
- Самым интересным было Я научился(лась)
- Вызвало затруднения
- Эта работа оказалась для меня
- Мои предложения