

*Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области*
ДАНИЛОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**Опыт колледжа по организации
содействия профессиональной
ориентации и профессиональному
самоопределению учащихся средних
общеобразовательных школ.**





1 сентября 2006 года гостеприимно распахнул двери для студентов и учащихся Даниловский политехнический техникум, ставший правопреемником профессиональных училищ №40 и №45.
В 2015 году техникум был переименован в колледж.

390 - студентов

70 - сотрудников

6- специальностей

8- профессий

ОТДЕЛЕНИЯ

Очное Заочное



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	ПРОФЕССИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Техническая эксплуатация подвижного состава железных дорог ▪ Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта ▪ Коммерция (по отраслям) ▪ Социальный работник ▪ Поварское и кондитерское дело ▪ Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Машинист локомотива ▪ Автомеханик ▪ Электромонтёр по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям) ▪ Парикмахер ▪ Продавец, контролёр-кассир ▪ Мастер жилищно-коммунального хозяйства ▪ Мастер сухого строительства ▪ Повар, кондитер

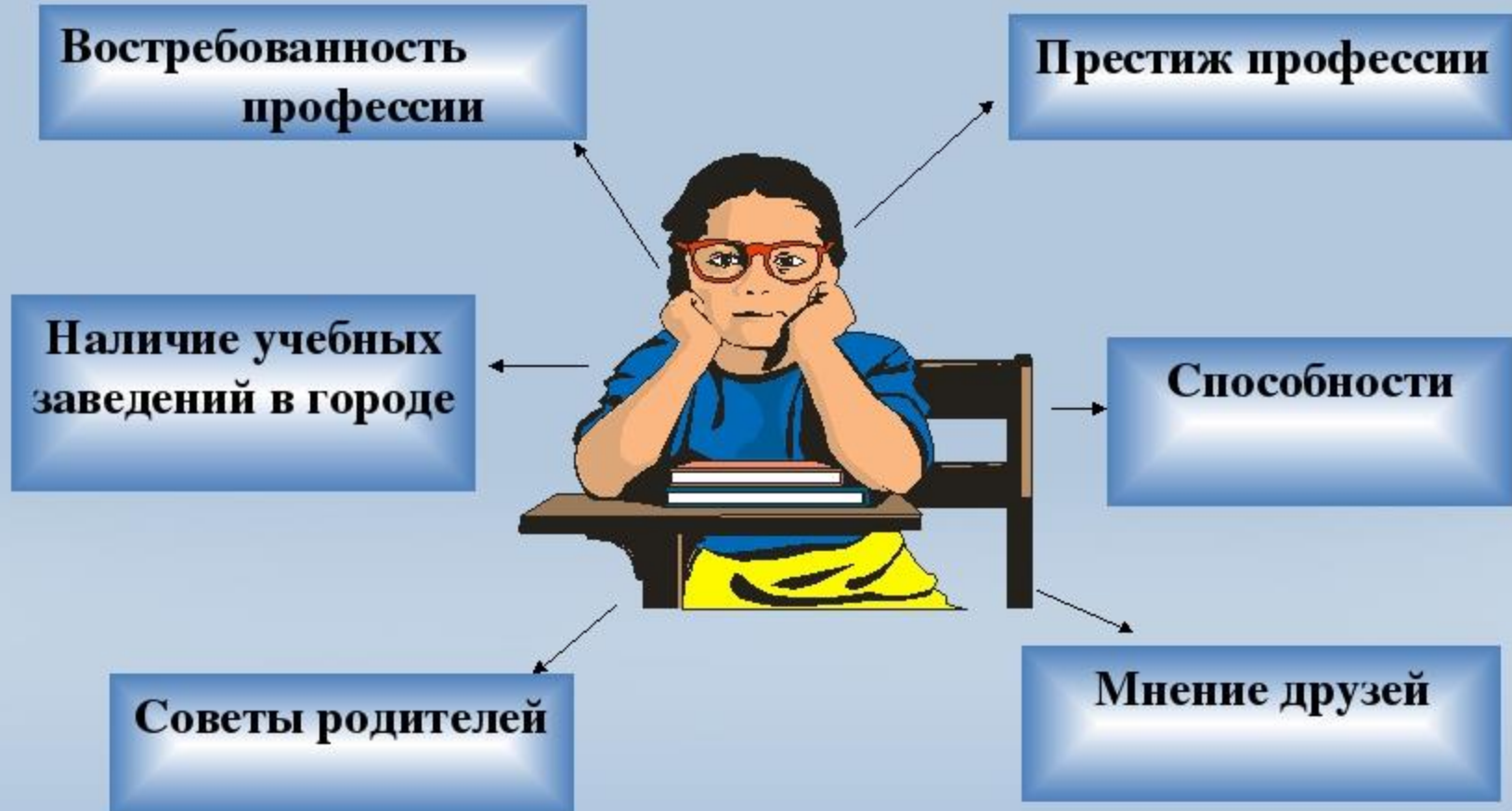


ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

- **РИП «Формирование ИКТ-компетенций выпускников профессиональных образовательных организаций в соответствии с профессиональными стандартами»**
- **Базовая площадка «Проектирование фондов оценочных средств для обеспечения контроля качества результатов освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС ТОП 50»**



Что влияет на выбор профессии?



Уроки технологии на базе колледжа



Мастер - класс



Мастер - класс



Мастер - класс



Профессиональные пробы



Профессиональные пробы

ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ	
профессия	ПАРИКМАХЕР
организация-разработчик	ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж
КОМПЕТЕНЦИЯ WORLDSKILLS	ПАРИКМАХЕРСКОЕ ИСКУССТВО

<i>Задача профессиональной пробы</i>	ВЫПОЛНЕНИЕ УКЛАДОК ВОЛОС РАЗЛИЧНЫМИ СПОСОБАМИ
<i>Сопроводительная документация</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ инструкция по охране труда; ✓ инструкционно-технологическая карта «Мытье волос и кожи головы»; ✓ инструкционно-технологическая карта «Деление головы на зоны»; ✓ инструкционно-технологическая карта «Укладка волос горячим способом (при помощи гофре)»; ✓ инструкционно-технологическая карта «Укладка волос воздушным способом (при помощи фена)»; ✓ инструкционно-технологическая карта «Холодная укладка волос (при помощи бигудей)»; ✓ инструкционно-технологическая карта «Выполнить шпательное переворотной французской косы»; ✓ инструкционно-технологическая карта «Отработать прием накручивания волос на коклюшки».
<i>Цель профессиональной пробы</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сформировать представления о профессии парикмахера; ✓ сформировать профессионально важные качества, необходимые для данной профессии; ✓ активизировать интерес к миру профессий.

ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ	
специальность	ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
организация-разработчик	ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж
КОМПЕТЕНЦИЯ WORLDSKILLS	ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

<i>Задача профессиональной пробы</i>	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОЛАДИЙ СЫРНЫХ С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ
<i>Сопроводительная документация</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ инструкция по охране труда; ✓ инструкционно-технологическая карта «Приготовление оладий сырных с картофелем и овощным гарниром»; ✓ инструкционная карта выполнения задания «Приготовление оладий сырных с картофелем и овощным гарниром».
<i>Цель профессиональной пробы</i>	формирование у школьников познавательного интереса к профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело» через приобретение первоначального опыта выполнения практических действий по приготовлению оладий сырных с картофелем и овощным гарниром
<i>Задачи профессиональной пробы</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда. 2. Соблюдение правил личной гигиены. 3. Подготовка рабочего места. 4. Приготовление овощного гарнира. 5. Замес теста. 6. Тепловая обработка оладий сырных с картофелем. 7. Оформление блинда. 8. Поддача блинда. 9. Дегустация блинда.
<i>Время выполнения профессиональной пробы</i>	1 час, 15 мин.
<i>Разработчик</i>	Юдина Екатерина Анатольевна, мастер производственного обучения
<i>Контакты</i>	тел. 8(48538)51580, e-mail: katyusha-yudina@inbox.ru
<i>Место проведения</i>	ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж

ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ	
специальность	ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОДВИЖНОГО СОСТАВА ЖЕЛЕЗНЫХ ДОРОГ
организация-разработчик	ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж
КОМПЕТЕНЦИЯ WORLDSKILLS	УПРАВЛЕНИЕ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ

<i>Задача профессиональной пробы</i>	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО СБОРКЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЦЕПЕЙ
<i>Сопроводительная документация</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ инструкция по охране труда ✓ инструкционно-технологическая карта «Сборка цепи коридорного освещения» ✓ инструкционно-технологическая карта «Сборка цепи включения газоразрядных ламп» ✓ инструкционно-технологическая карта «Сборка цепи включения люминесцентных ламп» ✓ инструкционно-технологическая карта «Управление освещением с помощью датчика движения» ✓ инструкционно-технологическая карта «Монтаж схемы квартирного щитка» ✓ инструкционно-технологическая карта «Измерение расхода электроэнергии при непосредственном включении трехфазного универсального счетчика».
<i>Цель профессиональной пробы</i>	способствовать формированию познавательного интереса к профессиональной деятельности через приобретение первоначального опыта выполнения практических действий по работе с электрическими цепями.



Скажи профессии - «ДА!»









Наши предложения школам

Формы взаимодействия	Тематика
уроки технологии на базе колледжа	Проведение уроков технологии силами наших мастеров с использованием материально-технической базы колледжа
образовательные путешествия и производственные экскурсии	Экскурсии в производственные мастерские колледжа и на предприятия по местам прохождения УП и ПП студентов
профессиональные пробы, практикумы, мастер-классы	Проведение данных форм по направлениям: «Парикмахерское искусство», «Швейное дело», «Поварское и кондитерское дело», «Слесарное дело», «Облицовка плиткой», «Малярные работы»
программы допрофессиональной и профессиональной подготовки	Объединения в рамках дополнительного образования, в которых школьники могут познакомиться с азами профессии, а 10-11классы с получением свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.
наставничество для одаренных школьников и учителей	Помощь учителю технологии в повышении квалификации по рабочей профессии мастерами п/о , которые имеют высокую квалификацию и проходят стажировку на предприятиях

**СПАСИБО
за внимание!!**

Время выбирать

тел:

(48538) 5-20-80, 5-15-80

сайт:

dapt.ru

адрес:

152070 г. Данилов
ул. Володарского
д. 83

**Контактная
информация**

**ГПОУ ЯО
Даниловский
политехнический
колледж**

факс:

(48538) 5-20-80

e-mail:

dantexn@yandex.ru

