

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ
на Дни открытых дверей с 07 по 13 апреля 2021 года**

Время проведения мероприятия: с 10.00 до 14.00 ежедневно.

Адрес проведения: г. Чебоксары, ул. Гагарина, дом 15а.

Контактное лицо: Гурьева Людмила Петровна, 8-987-676-15-77.

№ п/п	Наименование мероприятия	Содержание мероприятия	Аудитория	Ответственные
<i>Экскурсия по техникуму (2 корпус, по адресу: г. Чебоксары, ул. Гагарина, дом 15а)</i>				
1	Посещение интерактивного семинара в лаборатории микробиологии и товароведения	Интерактивный творческий семинар-лаборатория «Экспертиза качества потребительских товаров с использованием современного лабораторного оборудования» со студентами	36	Проводит преподаватель спецдисциплин, к.б.н. Большова Александра Федоровна
2	Посещение арт-площадки от флористической мастерской	Презентация специальности «Флористика»: мастер-классы по темам «Флористические аксессуары», «Цветочное оформление стола»	31	Проводят практикующие флористы, преподаватели спецдисциплин Плетнева Любовь Леонидовна, Антонова Наталья Михайловна
3	Участие в мастер-классе по специальности Коммерция (по отраслям)	Мастер-класс «Определение платежеспособности билета Банка России»	37	Проводит преподаватель спецдисциплин Шишкина Надежда Александровна, мастер производственного обучения Александрова Наталья Сергеевна

4	Участие в живых уроках по созданию экскурсионной программы	Мастер-класс «Моделирование экскурсионной программы».	37	Проводят студены 2 курса, призеры Регионального Чемпионата WorldSkills по компетенции «Организация экскурсионных услуг» <i>Артюшкина Анастасия, Степанова Юлия</i> под руководством эксперта WorldSkills Дмитриевой Ольги Александровны
<i>Экскурсия по техникуму (1 корпус, по адресу: г. Чебоксары, ул. Чапаева, дом 10)</i>				
5	Участие в живых уроков в демонстрационной студии, оборудованной в соответствии с требованиями международных стандартов WorldSkills	Мастер-класс по приготовлению мороженого с использованием сухого льда Мастер-класс по приготовлению Фламбе с элементами шоу проводят студент 3 курса, победитель Регионального Чемпионата WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис» <i>Мясников Роман</i>	203	Проводит студентка 2 курса, призер Регионального Чемпионата WorldSkills по компетенции «Поварское дело» <i>Слюсарева Екатерина</i> под руководством преподавателя спецдисциплин, эксперта WorldSkills Борцовой Екатерины Юрьевны и мастер производственного обучения Константинова Алексея Юрьевича
6	Посещение большой технологической лаборатории	Мастер-классы по приготовлению блюд современной кухни Мастер-класс «Карвинг», презентация композиций	207	Проводят студенты старших курсов под руководством преподавателей спецдисциплин: Видинеева Виктория Валерьевна, Старостина Анастасия Николаевна, Маркушева Татьяна Викентьевна
7	Посещение учебного ресторана	Мастер-класс по складыванию салфеток, презентация тематических столов, оформленных в соответствие с требованиями международных стандартов WorldSkills. Проводят победитель	206	Проводят под руководством преподавателей спецдисциплин, экспертов WorldSkills Щипакина Светлана Михайловна, Александрова Наталья Михайловна

		Регионального Чемпионата WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис» в категории 16 лет и моложе (юниоры)		
8	Посещение площадки по компетенции «Кондитерское дело», оборудованной в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills	Мастер-классы «Моделирование. Лепка из мастики»	212	Проводит студентка 4 курса, победитель Регионального Чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» <i>Матросова Дарья</i> и волонтер площадки <i>Яковлева Влада</i> под руководством преподавателей спецдисциплин, экспертов WorldSkills <i>Герасимова Ольга Николаевна, Наумова Надежда Георгиевна</i>
9	Посещение площадки по компетенции «Администрирование отеля», оборудованной в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills	Мастер класс «Я – ресепшионист». Демонстрация модуля «Заселения гостя WALK-IN» (конкурсное задание WorldSkills)	401	Проводит участник Регионального Чемпионата WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля»
10	Посещение площадки по компетенции «Прикладная эстетика», оборудованной в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills	В лаборатории проходит учебная практика по моделированию и дизайну ногтей	507, 508	Проводит преподаватель спецдисциплин <i>Баймяшкина Татьяна Герольдовна</i>
Проведение профессиональной диагностики				
11	Участие в профориетационном игровом занятии	Профессиональная викторина «Моя профессия»	401	Проводит преподаватель спецдисциплин <i>Крылова Ирина Николаевна</i>
12	Участие в групповой профессиональной консультации	Диагностика «Оценка профессиональной направленности личности»	401	Проводит педагог-психолог <i>Швардакова Светлана Петровна</i>

Экскурсия в профильных организациях

13	Участие в дискуссионной площадке (вопрос - ответ)	Круглый стол «Основа успешной трудовой адаптации молодых специалистов»	АО «Спорт», ООО «Яппи» и др.	Представители работодателей – социальные партнеры техникума (по согласованию) Проводит инструктор по труду Гурьева Людмила Петровна
----	---	--	-------------------------------------	--