|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование мероприятия | Дата проведения | Формат мероприятия | Количество участников | Возраст | Планируемые результаты | Примечание |
| Осенняя сессия | | | | | | | |
| 1 | Давайте познакомимся | 29.октября 18 года | Экскурсия | 53 | 14-15 лет | Знакомство с техникумом | Общее занятие для всех групп |
| 2 | «Приготовление изделия из жидкого теста» | 29 октября 2018 | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | На основе изучения раздела «Кулинария» формировать умения по приготовлению выпечки из разных технологий приготовления теста.  Развивать познавательную активность учащихся, умение анализировать с опорой на ранее изученный материал.  Познакомить с особенностями технологии приготовления теста жидкого для блинчиков.  Развить воображение, фантазию, уметь применять творческий, нестандартный подход к решению задач; развить интерес к эксперименту, как открытию нового для себя знания; расширить представление о возможностях приготовления различной выпечки.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления блинчиков с начинкой, на практическом занятии научились готовить жидкое тесто для блинчиков, начинку для блинов, выпекать изделия, начинять, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 3 | «Приготовление изделия из жидкого теста» | 29 октября 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | На основе изучения раздела «Кулинария» формировать умения по приготовлению выпечки из разных технологий приготовления теста.  Развить познавательную активность учащихся, умение анализировать с опорой на ранее изученный материал.  Познакомить с особенностями технологии приготовления теста жидкого для блинчиков.  Развить воображение, фантазию, уметь применять творческий, нестандартный подход к решению задач; развить интерес к эксперименту, как открытию нового для себя знания; расширить представление о возможностях приготовления различной выпечки.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления блинчиков с начинкой, на практическом занятии научились готовить жидкое тесто для блинчиков, начинку для блинов, выпекать изделия, начинять, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 4 | «Приготовление изделия из жидкого теста» | 29 октября 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | На основе изучения раздела «Кулинария» формировать умения по приготовлению выпечки из разных технологий приготовления теста.  Развить познавательную активность учащихся, умение анализировать с опорой на ранее изученный материал.  Познакомить с особенностями технологии приготовления теста жидкого для блинчиков.  Развить воображение, фантазию, уметь применять творческий, нестандартный подход к решению задач; развить интерес к эксперименту, как открытию нового для себя знания; расширить представление о возможностях приготовления различной выпечки.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления блинчиков с начинкой, на практическом занятии научились готовить жидкое тесто для блинчиков, начинку для блинов, выпекать изделия, начинять, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 5 | История автомобилестроения. Инструктаж по технике безопасности. | 29 октября 2018 года | Круглый стол | 23 | 14-15 лет | Познакомить с историей развития автомобильного транспорта, его ролью и перспективами развития.  Формирование интереса к автомобилестроению и ремонту автомобилей.  Развитие коммуникативных способностей обучающихся. | Юный водитель |
| 6 | Вводное тестирование на знание ПДД. | 29 октября 2018 года | Тестирование | 23 | 14-15 лет | Выявление уровня первоначальных знаний по предмету. | Юный водитель |
| 7 | Общее устройство автомобиля. | 29 октября 2018 года | Практическое занятие | 23 | 14-15 лет | Получение первоначальных знаний о классификации автомобилей и общем устройстве автомобиля;  Расширение словарного запаса технических терминов и понятий, развитие наблюдательности, внимания и технологического мышления, формирование способности анализировать полученную информацию  Формирование культуры общения и познавательного интереса к предмету, к техническому творчеству, к профессии «Водитель», подготовка учащихся к самостоятельной жизни. | Юный водитель |
| 8 | Знакомство с программой Adobe Photoshop | 29 октября 2018 года | Теоретическое | 6 | 14-15 лет | Знают: назначение программы Photoshop, интерфейс, инструменты, их вид, опции, приемы их использования, основные операции с документами. | Мастер фото шопа |
| 9 | Знакомство с программой Adobe Photoshop | 29 октября 2018 года | Практическое | 6 | 14-15 лет | Умеют : использовать различные инструменты для создания, редактирования графических объектов, работать с палитрой, выполнять основные действия с документами (создание, открытие, сохранение и т.д. | Мастер фото шопа |
| 10 | Знакомство с программой Adobe Photoshop | 29 октября 2018 года | Практическое | 6 | 14-15 лет | Умеют : использовать различные инструменты для создания, редактирования графических объектов, работать с палитрой, выполнять основные действия с документами (создание, открытие, сохранение и т.д. | Мастер фото шопа |
| 11 | Личное финансовое планирование | 29 октября 2018 года | Деловая игра | 8 | 14-15 лет | Владеют с понятием «личный финансовый план»;  Осознают необходимость знаний в области финансов в современных экономических условиях;  Рассчитывают текущий бюджет  Иметь представление как работать со сбережениями  Знать понятия бюджета, сбережения, вклад, ПИФ, инвестирование, доходность, риск, страхование | Финансовая грамотность |
| 12 | Личное финансовое планирование | 29 октября 2018 года | Деловая игра | 8 | 14-15 лет | Владеют с понятием «личный финансовый план»;  Осознают необходимость знаний в области финансов в современных экономических условиях;  Рассчитывают текущий бюджет  Иметь представление как работать со сбережениями  Знать понятия бюджета, сбережения, вклад, ПИФ, инвестирование, доходность, риск, страхование | Финансовая грамотность |
| 13 | Личное финансовое планирование | 29 октября 2018 года | Деловая игра | 8 | 14-15 лет | Владеют с понятием «личный финансовый план»;  Осознают необходимость знаний в области финансов в современных экономических условиях;  Рассчитывают текущий бюджет  Иметь представление как работать со сбережениями  Знать понятия бюджета, сбережения, вклад, ПИФ, инвестирование, доходность, риск, страхование | Финансовая грамотность |
| 14 | Экскурсии на предприятия и организации | 30 октября 2018 года | Экскурсия | 53 | 14-15 лет | Знакомство с предприятиями и организациями района. | Общее занятие для всех групп |
| 15 | «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 30 октября 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Мотивировать свою деятельность, осознание своих возможностей и ответственности за качество своей деятельности.  Уметь устанавливать взаимосвязь между теоретическими и практическими знаниями, умениями. Формировать и развивать навыки самостоятельной практической деятельности в приготовлении блюд из круп и макаронных изделий.  Анализировать результат при выполнении практической работы.  Развивать эстетический вкус, воображение.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления биточков из манной крупы, на практическом занятии научились готовить кашу манную вязкую для биточков, формовать их, жарить, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 16 | «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 30 октября 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Мотивировать свою деятельность, осознание своих возможностей и ответственности за качество своей деятельности.  Уметь устанавливать взаимосвязь между теоретическими и практическими знаниями, умениями. Формировать и развивать навыки самостоятельной практической деятельности в приготовлении блюд из круп и макаронных изделий.  Анализировать результат при выполнении практической работы.  Развивать эстетический вкус, воображение.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления биточков из манной крупы, на практическом занятии научились готовить кашу манную вязкую для биточков, формовать их, жарить, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 17 | «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 30 октября 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Мотивировать свою деятельность, осознание своих возможностей и ответственности за качество своей деятельности.  Уметь устанавливать взаимосвязь между теоретическими и практическими знаниями, умениями. Формировать и развивать навыки самостоятельной практической деятельности в приготовлении блюд из круп и макаронных изделий.  Анализировать результат при выполнении практической работы.  Развивать эстетический вкус, воображение.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления биточков из манной крупы, на практическом занятии научились готовить кашу манную вязкую для биточков, формовать их, жарить, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 18 | Общие положения, терминология, общие обязанности водителей, пешеходов и пассажиров. Основы безопасности дорожного движения. | 30 октября 2018 года | Круглый стол | 23 | 14-15 лет | Знать азначение Правил дорожного движения. Значение терминов, содержащихся в Правилах (водитель, пешеход, механическое транспортное средство, мотоцикл, велосипед, мопед, прицеп, полуприцеп, полная масса, дорога, проезжая часть, полоса движения, перекрёсток, железнодорожный переезд, населённый пункт, остановка, стоянка, обгон, преимущество).  Обязанности участников дорожного движения и других лиц действовать в соответствии с Правилами.  Статистика ДТП. Причины, факторы, влияющие на безопасность.  Пользование ремнями безопасности и шлемом для мотоциклистов. | Юный водитель |
| 19 | Дорожные знаки и их характеристики. | 30 октября 2018 года | Игра | 23 | 14-15 лет | Знать назначение и классификация дорожных знаков. Предупреждающие знаки, знаки приоритета.  Определять запрещающие знаки, предписывающие знаки, знаки особых предписаний.  Определять назначение, форму, размер и цвет предписывающих знаков. Название каждого знака и его значение.  Различать информационные знаки. Знаки сервиса. Знаки дополнительной информации (таблички).  каждого знака и его значение. | Юный водитель |
| 20 | Дорожная разметка и ее характеристика. | 30 октября 2018 года | Практическое | 23 | 14-15 лет | Знают историю возникновения дорожной разметки, необходимость и роль в дорожном движении.  Владеют общей характеристикой разметки.  назначение, случаи применения. | Юный водитель |
| 21 | Основы работы со слоями | 30 октября 2018 года | Практическая работа | 6 | 14-15 лет | Знают основы обработки изображений, понятие слоя, эффекты слоя, правила работы со слоями, принцип многослойного изображения.  Умеют работать с палитрой слоев, делать необходимые настройки, соединять слои, выполнять различные эффекты слоя, выполнять монтаж изображений. | Мастер фото шопа |
| 22 | Основы работы со слоями | 30 октября 2018 года | Практическая работа | 6 | 14-15 лет | Знают основы обработки изображений, понятие слоя, эффекты слоя, правила работы со слоями, принцип многослойного изображения.  Умеют работать с палитрой слоев, делать необходимые настройки, соединять слои, выполнять различные эффекты слоя, выполнять монтаж изображений | Мастер фото шопа |
| 23 | Основы работы со слоями | 30 октября 2018 года | Практическая работа | 6 | 14-15 лет | Знают основы обработки изображений, понятие слоя, эффекты слоя, правила работы со слоями, принцип многослойного изображения.  Умеют работать с палитрой слоев, делать необходимые настройки, соединять слои, выполнять различные эффекты слоя, выполнять монтаж изображений | Мастер фото шопа |
| 24 | Инвестиции | 30 октября 2018 года | Круглый стол | 8 | 14-15 лет | Иметь представление:  - о сфере деятельности бухгалтера ;  знать: - основные понятия по данной теме  уметь: - работать в группе;  - формулировать и излагать свои мысли по теме занятия - анализировать и обобщать полученную информацию.  -владеть: - навыками совместной работы в команде;  - навыками публичного выступления и отстаивания своей точки зрения | Финансовая грамотность |
| 25 | Инвестиции | 30 октября 2018 года | Круглый стол | 8 | 14-15 лет | Иметь представление:  - о сфере деятельности бухгалтера ;  знать: - основные понятия по данной теме  уметь: - работать в группе;  - формулировать и излагать свои мысли по теме занятия - анализировать и обобщать полученную информацию.  -владеть: - навыками совместной работы в команде;  - навыками публичного выступления и отстаивания своей точки зрения | Финансовая грамотность |
| 26 | Инвестиции | 30 октября 2018 года | Круглый стол | 8 | 14-15 лет | Иметь представление:  - о сфере деятельности бухгалтера ;  знать: - основные понятия по данной теме  уметь: - работать в группе;  - формулировать и излагать свои мысли по теме занятия - анализировать и обобщать полученную информацию.  -владеть: - навыками совместной работы в команде;  - навыками публичного выступления и отстаивания своей точки зрения | Финансовая грамотность |
| 27 | «Технология приготовления изделий из пресного теста» | 1 ноября 2018 |  | 16 | 14-15 лет | Проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.  Применять полученные знания при соблюдении норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности.  Стремится к совершенствованию своих умений.  Понимать и определять виды теста и выпечки, оборудования, инструментов и приспособлений для выпечки, технологию приготовления изделий из различных видов теста. Участвовать в коллективной творческой деятельности при выполнении практической работы.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления пресного теста (кляр), на практическом занятии научились готовить яблоки в кляре, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 28 | «Технология приготовления изделий из пресного теста» | 1 ноября 2018 |  | 16 | 14-15 лет | Проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.  Применять полученные знания при соблюдении норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности.  Стремится к совершенствованию своих умений.  Понимать и определять виды теста и выпечки, оборудования, инструментов и приспособлений для выпечки, технологию приготовления изделий из различных видов теста. Участвовать в коллективной творческой деятельности при выполнении практической работы.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления пресного теста (кляр), на практическом занятии научились готовить яблоки в кляре, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 29 | «Технология приготовления изделий из пресного теста» | 1 ноября 2018 |  | 16 | 14-15 лет | Проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.  Применять полученные знания при соблюдении норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности.  Стремится к совершенствованию своих умений.  Понимать и определять виды теста и выпечки, оборудования, инструментов и приспособлений для выпечки, технологию приготовления изделий из различных видов теста. Участвовать в коллективной творческой деятельности при выполнении практической работы.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления пресного теста (кляр), на практическом занятии научились готовить яблоки в кляре, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 30 | Сигналы светофора и регулировщика. | 1 ноября 2018 | Встреча с сотрудниками ГИБДД | 23 | 14-15 лет | Знать сигналы светофора и регулировщика.  Разбираться в ситуациях на дорогах.  Понимать знаки регулировщика. | Юный водитель |
| 31 | Сигналы светофора и регулировщика. | 1 ноября 2018 | Встреча с сотрудниками ГИБДД | 23 | 14-15 лет | Знать сигналы светофора и регулировщика.  Разбираться в ситуациях на дорогах.  Понимать знаки регулировщика. | Юный водитель |
| 32 | Регулируемые перекрестки. | 1 ноября 2018 | Практическое занятие | 23 | 14-15 лет | Знать случаи когда перекресток регулируемый.  Ориентироваться в сложившихся ситуациях. | Юный водитель |
| 33 | Создание коллажей | 1 ноября 2018 | Практическая работа | 6 | 14-15 лет | Знать: понятие фильтра, правила работы с фильтрами, понятие коллажа, способы создания коллажа, основные правила работы с текстом и создание эффектов текста.  Уметь: применять различные фильтры, работать с текстом, трафаретом, создавать необходимые настройки этих инструментов. | Мастер фото шопа |
| 34 | Создание коллажей | 1 ноября 2018 | Практическая работа | 6 | 14-15 лет | Знать: понятие фильтра, правила работы с фильтрами, понятие коллажа, способы создания коллажа, основные правила работы с текстом и создание эффектов текста.Уметь: применять различные фильтры, работать с текстом, трафаретом, создавать необходимые настройки этих инструментов. | Мастер фото шопа |
| 35 | Создание коллажей | 1 ноября 2018 | Практическая работа | 6 | 14-15 лет | Знать: понятие фильтра, правила работы с фильтрами, понятие коллажа, способы создания коллажа, основные правила работы с текстом и создание эффектов текста.Уметь: применять различные фильтры, работать с текстом, трафаретом, создавать необходимые настройки этих инструментов. | Мастер фото шопа |
| 36 | Соревнование собственников | 1 ноября 2018 | Деловая игра | 8 | 14-15 лет | Знать понятия собственности, виды собственности, уметь определять вид собственности по признакам Развитие математических и экономических навыков  Формирование аккуратности  Уметь работать в коллективе | Финансовая грамотность |
| 37 | Соревнование собственников | 1 ноября 2018 | Деловая игра | 8 | 14-15 лет | Знать понятия собственности, виды собственности, уметь определять вид собственности по признакам  Развитие математических и экономических навыков  Формирование аккуратности Уметь работать в коллективе | Финансовая грамотность |
| 38 | Соревнование собственников | 1 ноября 2018 | Деловая игра | 8 | 14-15 лет | Знать понятия собственности, виды собственности, уметь определять вид собственности по признакамРазвитие математических и экономических навыковФормирование аккуратностиУметь работать в коллективе | Финансовая грамотность |
| 39 | Презентация чемпионатов Абилимпикс, WorldSkills и JuniorSkills | 1 ноября 2018 | Конференция | 53 | 14-15 лет | Знать о возможности попробовать себя в разных профессиях и сферах, в т.ч. профессиях будущего, обучаясь у профессионалов; а также углубленно освоить и даже получить к окончанию школы профессию | Общее занятие всех групп |
| 40 | Концерт для обучающихся | 1 ноября 2018 | Концерт | 53 |  | Иметь представление о внеурочной деятельности в техникуме | Общее занятие всех групп |
| Весенняя сессия | | | | | | | |
| 41 | Квест «Профессии будущего» |  |  |  | 14-15 лет | Знать востребованные профессии будущего | Общее занятие всех групп |
| 42 | «Технология приготовления изделий из песочного теста» | 25 марта 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Понимать назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.Соблюдать требования охраны труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием; осуществлять контроль качества изделий; находить и устранять дефекты  Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.  Иметь представление о взаимосвязи продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и каче¬ство готовых изделий из него; научить выпекать и оформ¬лять изделия из песочного теста; познакомить с работой кондитера.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления песочного теста, на практическом занятии научились готовить изделия из песочного теста – песочный пирог с яблочной начинкой, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 43 | «Технология приготовления изделий из песочного теста» | 25 марта 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Понимать назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.Соблюдать требования охраны труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием; осуществлять контроль качества изделий; находить и устранять дефекты  Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.  Иметь представление о взаимосвязи продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и каче¬ство готовых изделий из него; научить выпекать и оформ¬лять изделия из песочного теста; познакомить с работой кондитера.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления песочного теста, на практическом занятии научились готовить изделия из песочного теста – песочный пирог с яблочной начинкой, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 44 | «Технология приготовления изделий из песочного теста» | 25 марта 2018 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Понимать назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.Соблюдать требования охраны труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием; осуществлять контроль качества изделий; находить и устранять дефекты  Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.  Иметь представление о взаимосвязи продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и каче¬ство готовых изделий из него; научить выпекать и оформ¬лять изделия из песочного теста; познакомить с работой кондитера.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления песочного теста, на практическом занятии научились готовить изделия из песочного теста – песочный пирог с яблочной начинкой, художественно оформлять готовое блюдо. | Умелый кулинар |
| 45 | Пешеходные переходы и остановки общественного транспорта. Железнодорожные переезды. | 25 марта 2018 года | Беседа | 17 | 14-15 лет | Знать: Обязанности водителя при приближении к нерегулируемым пешеходным переходам, на которых находятся пешеходы, и при проезде пешеходного перехода.  Проезд мимо трамвая, троллейбуса или автобуса, стоящих на обозначенной остановке, а также мимо маршрутных автобусов и троллейбусов попутного направления, отъезжающих от обозначенной остановки.  Проезд мимо остановившегося транспортного средства, имеющего опознавательный знак перевозки детей. | Юный водитель |
| 46 | Учебная езда. Перевозка людей и грузов. | 25 марта 2018 года | Практическая работа | 17 | 14-15 лет | Уметь управлять автомобилем (тренировка на тренажере) | Юный водитель |
| 47 | Учебная езда. Перевозка людей и грузов. | 25 марта 2018 года | Практическая работа | 17 | 14-15 лет | Уметь управлять автомобилем (тренировка на тренажере) | Юный водитель |
| 48 | Создание коллажей | 25 марта 2018 года |  | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие фильтра, правила работы с фильтрами, понятие коллажа, способы создания коллажа, основные правила работы с текстом и создание эффектов текста.  Уметь: применять различные фильтры, работать с текстом, трафаретом, создавать необходимые настройки этих инструментов. | Мастер фото шопа |
| 49 | Создание коллажей | 25 марта 2018 года |  | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие фильтра, правила работы с фильтрами, понятие коллажа, способы создания коллажа, основные правила работы с текстом и создание эффектов текста.  Уметь: применять различные фильтры, работать с текстом, трафаретом, создавать необходимые настройки этих инструментов. | Мастер фото шопа |
| 50 | Создание коллажей | 25 марта 2018 года |  | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие фильтра, правила работы с фильтрами, понятие коллажа, способы создания коллажа, основные правила работы с текстом и создание эффектов текста.  Уметь: применять различные фильтры, работать с текстом, трафаретом, создавать необходимые настройки этих инструментов. | Мастер фото шопа |
| 51 | Налоги | 25 марта 2018 года | Практическое занятие | 10 | 14-15 лет | Мотивированность и направленность на активное и созидательное участие в будущем в общественной и государственной жизни и важности уплаты налогов;  заинтересованность не только в личном успехе, но и в развитии различных сторон жизни общества, в благополучии и процветании своей страны;  Организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата);  Объяснять явления и процессы социальной действительности с научных позиций;  Анализировать реальные социальные ситуации, выбирать адекватные способы деятельности и модели поведения в рамках реализуемых основных социальных ролей, свойственных подросткам. | Финансовая грамотность |
| 52 | Налоги | 25 марта 2018 года | Практическое занятие | 10 | 14-15 лет | Мотивированность и направленность на активное и созидательное участие в будущем в общественной и государственной жизни и важности уплаты налогов;  заинтересованность не только в личном успехе, но и в развитии различных сторон жизни общества, в благополучии и процветании своей страны;  Организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата);  Объяснять явления и процессы социальной действительности с научных позиций;  Анализировать реальные социальные ситуации, выбирать адекватные способы деятельности и модели поведения в рамках реализуемых основных социальных ролей, свойственных подросткам. | Финансовая грамотность |
| 53 | Налоги | 25 марта 2018 года | Практическое занятие | 10 | 14-15 лет | Мотивированность и направленность на активное и созидательное участие в будущем в общественной и государственной жизни и важности уплаты налогов;  заинтересованность не только в личном успехе, но и в развитии различных сторон жизни общества, в благополучии и процветании своей страны;  Организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата);  Объяснять явления и процессы социальной действительности с научных позиций;  Анализировать реальные социальные ситуации, выбирать адекватные способы деятельности и модели поведения в рамках реализуемых основных социальных ролей, свойственных подросткам. | Финансовая грамотность |
| 54 | Профориентационная игра «Угадай профессию» | 27марта 2019 года | игра | 53 | 14-15 лет | Развивать логическое и творческое мышление. | Общее занятие всех групп |
| 55 | «Приготовление сладостей, десертов, напитков» | 27марта 2019 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Расширить знания о сладостях, десертах, напитках; технологии приготовления, их значения в питании человека.  Уметь приготавливать сладкие блюда.  Развить познавательные интересы, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей  Формировать мотивации изучения темы, развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления сладостей, десертов, напитков, на практическом занятии научились готовить самбук яблочный, художественно оформлять готовое блюдо | Умелый кулинар |
| 56 | «Приготовление сладостей, десертов, напитков» | 27марта 2019 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Расширить знания о сладостях, десертах, напитках; технологии приготовления, их значения в питании человека.  Уметь приготавливать сладкие блюда.  Развить познавательные интересы, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей  Формировать мотивации изучения темы, развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления сладостей, десертов, напитков, на практическом занятии научились готовить самбук яблочный, художественно оформлять готовое блюдо | Умелый кулинар |
| 57 | «Приготовление сладостей, десертов, напитков» | 27марта 2019 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Расширить знания о сладостях, десертах, напитках; технологии приготовления, их значения в питании человека.  Уметь приготавливать сладкие блюда.  Развить познавательные интересы, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей  Формировать мотивации изучения темы, развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.  В результате учащиеся ознакомились с технологией приготовления сладостей, десертов, напитков, на практическом занятии научились готовить самбук яблочный, художественно оформлять готовое блюдо | Умелый кулинар |
| 58 | Виды травм при ДТП | 27марта 2019 года | Лекция | 17 | 14-15 лет | Знать виды ран :повреждение кожных поверхностей, ушибы, вывихи, кровотечения, переломы.  Остановка сердца, обморок, термическое поражение. | Юный водитель |
| 59 | Оказание первой доврачебной помощи | 27марта 2019 года | Практическая работа | 17 | 14-15 лет | Применять на практике общие правила оказания первой медицинской помощи при переломах, при травме голеностопного сустава, грудной клетки, позвоночника. | Юный водитель |
| 60 | Оказание первой доврачебной помощи | 27марта 2019 года | Практическая работа | 17 | 14-15 лет | Применять на практике общие правила оказания первой медицинской помощи при переломах, при травме голеностопного сустава, грудной клетки, позвоночника. | Юный водитель |
| 61 | Создание анимированной графики | 27марта 2019 года | Практическая работа | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие анимации, кадра, алгоритм организации анимации.  Уметь: создавать простейшую анимацию из кадров по алгоритму, оптимизировать, сохранять и загружать анимацию | Мастер фото шопа |
| 62 | Создание анимированной графики | 27марта 2019 года | Практическая работа | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие анимации, кадра, алгоритм организации анимации.  Уметь: создавать простейшую анимацию из кадров по алгоритму, оптимизировать, сохранять и загружать анимацию | Мастер фото шопа |
| 63 | Создание анимированной графики | 27марта 2019 года | Практическая работа | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие анимации, кадра, алгоритм организации анимации.  Уметь: создавать простейшую анимацию из кадров по алгоритму, оптимизировать, сохранять и загружать анимацию | Мастер фото шопа |
| 64 | Налогообложение физических лиц | 27марта 2019 года | Круглый стол | 10 | 14-15 лет | Знать:  - место налогов, взимаемых с физических лиц, в налоговой системе РФ;  - нормативные правовые акты, регулирующие исчисление и взимание налогов, взимаемых с физических лиц;  - механизм исчисления налогов с физических лиц;  - порядок уплаты налогов и сборов с физических лиц. | Финансовая грамотность |
| 65 | Налогообложение физических лиц | 27марта 2019 года | Круглый стол | 10 | 14-15 лет | Знать:  - место налогов, взимаемых с физических лиц, в налоговой системе РФ;  - нормативные правовые акты, регулирующие исчисление и взимание налогов, взимаемых с физических лиц;  - механизм исчисления налогов с физических лиц;  - порядок уплаты налогов и сборов с физических лиц. | Финансовая грамотность |
| 66 | Налогообложение физических лиц | 27марта 2019 года | Круглый стол | 10 | 14-15 лет | Знать:  - место налогов, взимаемых с физических лиц, в налоговой системе РФ;  - нормативные правовые акты, регулирующие исчисление и взимание налогов, взимаемых с физических лиц;  - механизм исчисления налогов с физических лиц;  - порядок уплаты налогов и сборов с физических лиц. | Финансовая грамотность |
| 67 | Знакомство с выставкой научно-технического творчества студентов различных специальностей и направлений подготовки, реализуемых в образовательном учреждении; | 29 марта 2019 года | Выставка | 53 | 14-15 лет | Знакомство с выставкой научно-технического творчества | Общее занятие групп |
| 68 | «Приготовление блюда из вареных и сырых овощей» | 29 марта 2019 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Приобрести навыки при выполнении кулинарной механической обработки овощей. Готовить простые блюда из варёных и сырых овощей. Освоить безопасные приемы труда при работе с ножом и приспособлениями и при обработке овощей.  Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  Уметь применять технологическую документацию и соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте при выполнении практической работы.  В результате учащиеся ознакомились с технологией подготовки полуфабрикатов (овощей) к дальнейшему применению, на практическом занятии научились готовить «Винегрет овощной», художественно оформлять готовое блюдо | Умелый кулинар |
| 69 | «Приготовление блюда из вареных и сырых овощей» | 29марта 2019 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Приобрести навыки при выполнении кулинарной механической обработки овощей. Готовить простые блюда из варёных и сырых овощей. Освоить безопасные приемы труда при работе с ножом и приспособлениями и при обработке овощей.  Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  Уметь применять технологическую документацию и соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте при выполнении практической работы.  В результате учащиеся ознакомились с технологией подготовки полуфабрикатов (овощей) к дальнейшему применению, на практическом занятии научились готовить «Винегрет овощной», художественно оформлять готовое блюдо | Умелый кулинар |
| 70 | «Приготовление блюда из вареных и сырых овощей» | 29 марта 2019 года | Практическая работа | 16 | 14-15 лет | Приобрести навыки при выполнении кулинарной механической обработки овощей. Готовить простые блюда из варёных и сырых овощей. Освоить безопасные приемы труда при работе с ножом и приспособлениями и при обработке овощей.  Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  Уметь применять технологическую документацию и соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте при выполнении практической работы.  В результате учащиеся ознакомились с технологией подготовки полуфабрикатов (овощей) к дальнейшему применению, на практическом занятии научились готовить «Винегрет овощной», художественно оформлять готовое блюдо | Умелый кулинар |
| 71 | Реанимация человека при ДТП | 29марта 2019 года | Практическое занятие | 17 | 14-15 лет | Проводить реанимацию человека при состоянии, угрожающем жизни. Извлекать инородного тела из гортани, искусственное дыхание( макет Максим-2) | Юный водитель |
| 72 | Реанимация человека при ДТП | 29 марта 2019 года | Практическое занятие | 17 | 14-15 лет | Проводить реанимацию человека при состоянии, угрожающем жизни. Извлекать инородного тела из гортани, искусственное дыхание( макет Максим-2) | Юный водитель |
| 73 | Реанимация человека при ДТП | 29 марта 2019 года | Практическое занятие | 17 | 14-15 лет | Проводить реанимацию человека при состоянии, угрожающем жизни. Извлекать инородного тела из гортани, искусственное дыхание( макет Максим-2) | Юный водитель |
| 74 | Создание анимированной графики | 29 марта 2019 года | Практическое занятие | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие анимации, кадра, алгоритм организации анимации.  Уметь: создавать простейшую анимацию из кадров по алгоритму, оптимизировать, сохранять и загружать анимацию | Мастер фото шопа |
| 75 | Создание анимированной графики | 29 марта 2019 года | Практическое занятие | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие анимации, кадра, алгоритм организации анимации.  Уметь: создавать простейшую анимацию из кадров по алгоритму, оптимизировать, сохранять и загружать анимацию | Мастер фото шопа |
| 76 | Создание анимированной графики | 29 марта 2019 года | Практическое занятие | 10 | 14-15 лет | Знать: понятие анимации, кадра, алгоритм организации анимации.  Уметь: создавать простейшую анимацию из кадров по алгоритму, оптимизировать, сохранять и загружать анимацию | Мастер фото шопа |
| 77 | 3-НДФЛ | 29 марта 2019 года | Мастер класс | 10 | 14-15 лет | Знать форму налоговой декларации 3-НДФЛ по налогу на доходы физических лиц и отработка умений её заполнения.  Уметь заполнять форму налоговой декларации 3-НДФЛ по налогу на доходы физических лиц и отработка умений её заполнения. | Финансовая грамотность |
| 78 | 3-НДФЛ | 29 марта 2019 года | Мастер класс | 10 | 14-15 лет | Знать форму налоговой декларации 3-НДФЛ по налогу на доходы физических лиц и отработка умений её заполнения.  Уметь заполнять форму налоговой декларации 3-НДФЛ по налогу на доходы физических лиц и отработка умений её заполнения. | Финансовая грамотность |
| 79 | 3-НДФЛ | 29 марта 2019 года | Мастер класс | 10 | 14-15 лет | Знать форму налоговой декларации 3-НДФЛ по налогу на доходы физических лиц и отработка умений её заполнения.  Уметь заполнять форму налоговой декларации 3-НДФЛ по налогу на доходы физических лиц и отработка умений её заполнения. | Финансовая грамотность |
| 80 | Торжественное мероприятие «Я и профессия» | 29 марта 2019 года | Закрытие | 53 | 14-15 лет |  | Общее занятие групп |