

ОТЧЕТ

по кружкам технического творчества за второе полугодие 2020 – 2021 учебного года

Аналитическая записка:

1. Азисова А.И. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Подделка Магия денег, Макет «Мир рынка».
2. Гречный Н.Ф. выполнял в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: грабли, рыхлитель, труба, полуторка-мангал, камин-мангал, трактор «Белорус».
3. Марданова М.В. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: кроссворд, книга экономических ребусов, разработка бизнес-планов, круглый стол.
4. Кудряшова И.В и Козлов А.Ф. выполняли в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: макеты из слоеного теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов, приготовление блюд из яиц и теста, приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий, приготовление выпечки с различными начинками, приготовление изделий из песочного теста.
5. Журавлева Л.Х. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: разработка презентаций на тему «Моя профессия-СЭН», разработка технологических карт по сооружению трубопроводов в различных условиях.
6. Шарапов И.М. выполнял в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: макет центробежного фильтра для очистки масла, изготовление стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ, стойка под дрель, техническое творчество, цветок Лотос.
7. Орлова И.А. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: викторина «Что? Где? Когда?», ребусы по специальности «Экономика и бухгалтерский учет», деловая игра «Бухгалтерия»,
8. Валеева Ф.Р. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: электромонтаж и программирования схемы управления светофором, электромонтаж и наладка электрических цепей с использованием электрических аппаратов.
9. Бадртдинова Э.Р. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: рефераты «Геология при сооружение ГНП и ГНХ», кроссворды, презентации «Моя профессия-СЭН».
10. Казанцева А.И. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: приготовление и изучение рецептуры булочек бриошь с начинкой и без, приготовление и изучение рецептуры халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов, приготовление и изучение рецептов из слоеного теста и изделий из него, приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба, приготовление цельнозернового хлеба.

ОТЧЕТ

по работе кружка технического творчества с января по май месяц

преподаватель Азисова А.И.

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Описание	Фотоотчет
Основы теории спроса и предложения	Январь Февраль Март	Подделка Магия денег	Подделка «Магия денег»	Выполнение работ из денежных купюр.		
Фирма (предприятие) как основное звено производственного процесса	Апрель Май	Макет «Мир рынка»	Макет «Мир рынка»	Возведение объемного физического моделирования какого-либо объекта. Макетирование дает общие сведения о структуре предприятий (организаций) на рынке. Цель макетирования – выразительно и максимально точно воссоздать внешнюю форму объекта. Задачи макетирования продемонстрировать проектное решение заинтересованным лицам.	 	

ОТЧЕТ
по работе кружка технического творчества
с января по май месяц

Гречный Н.Ф.						
Тема	Срок/мес яц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Фотоотчет	
1. Участвовать в казанской ярмарке.	сентябрь	1.Грабли. 2.Рыхлитель. 3.Труба. 4.Полуторка-мангал.	1.Грабли. 2.Рыхлитель. 3.Труба. 4.Полуторка-мангал.	Сельхозинвентарь. Труба для самовара.		
2. Изготавливать макеты конкурсных заданий WorldSkills	Сентябрь -ноябрь	Камин-мангал.	Камин-мангал.	Изготавливается из листового металла толщиной 1мм.Для дачников.		

<p>Изготавливать масштабные макеты</p>	<p>Октябрь – май.</p>	<p>Трактор «Белорус»</p>	<p>Трактор «Белорус»</p>	<p>Изготавливается из листового металла толщиной 1мм, цепи от бензопилы.</p>		
--	-----------------------	--------------------------	--------------------------	--	---	--

Анализ кружковой работы «Юный экономист»

Преподаватель: _____/Марданова М.В./

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Фотоотчет	
Экономический рост, безработица, инфляция	Январь-Февраль	Кроссворд	Кроссворд	Студентам необходимо подготовить необычный кроссворд		
Мировая экономика	Март	Книга экономических ребусов	Книга экономических ребусов	Студентам необходимо подготовить экономический ребус в виде книги, альбома		
Практическое занятие «Бизнес-план»	Апрель	Разработка бизнес-планов	Разработка бизнес-планов	Студентам необходимо разработать бизнес-план и защитить свой проект.		

<p>Семинар «Актуальные экономические проблемы нашего города»</p>	<p>Май</p>	<p>Круглый стол Сообщение</p>	<p>Круглый стол Сообщение</p>	<p>Подготовить сообщение. Обсуждение актуальных вопросов в рамках круглого стола</p>		
--	------------	---------------------------------------	---------------------------------------	--	---	---

ОТЧЕТ
по работе кружка технического творчества
с января по май месяц

Кудряшова И.В. и Козлов А.Ф.					
Тема	Срок/мес яц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов	январь	Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов	Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач работы. Подборка материала для приготовления нужной консистенции теста. 3. Приготовление и формирование теста для приготовления макетов и мулежей. 4. Покраска, и застывание. 5. Применять макеты для выставок, открытых уроков. 	

<p>Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче.</p>	<p>февраль</p>	<p>Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче.</p>	<p>Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач проекта. 3. Изучение технологической карты теста, подготовка ингредиентов. 4. Замес, растойка теста. 5. Формирование. 6. Оформление. 7. Выпекание 8. Произвести подачу. 9. Выполнение дегустации членами комиссии. 10. Вынесение и оглашение вердикта. 	
<p>Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче.</p>	<p>март</p>	<p>Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче.</p>	<p>Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач работы. Подборка материала для приготовления нужной консистенции теста. 3. Приготовление и формирование теста для приготовления макетов и мулежей. 	

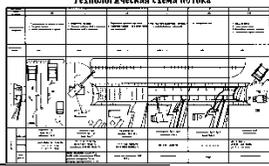
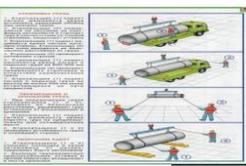
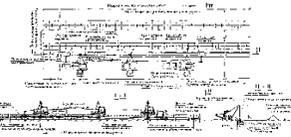
				<p>4. Покраска, и застывание.</p> <p>5. Применять макеты для выставок, открытых уроков.</p>	
<p>Приготовление выпечки с различными начинками.</p>	<p>апрель</p>	<p>Приготовление выпечки с различными начинками.</p>	<p>Приготовление выпечки с различными начинками.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач проекта. 3. Изучение технологической карты теста, подготовка ингредиентов. 4. Замес, растойка теста. 5. Приготовление начинки. 6. Формирование. 7. Оформление. 8. Выпекание 9. Произвести подачу. 10. Выполнение дегустации членами комиссии. 11. Вынесение и оглашение вердикта. 	 

<p>Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.</p>	<p>май</p>	<p>Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.</p>	<p>Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач проекта. 3. Изучение технологической карты теста, подготовка ингредиентов. 4. Замес, охлаждение теста. 5. Приготовление начинки. 6. Формирование. 7. Оформление. 8. Выпекание 9. Произвести подачу. 10. Выполнение дегустации членами комиссии. 11. Вынесение и оглашение вердикта. 	
--	------------	--	--	---	--

ОТЧЕТ

по работе кружка технического творчества с января по май месяц

преподаватель Журавлева Л.Х.

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	Фотоотчет
		По плану	По факту			
Разработка презентаций на тему: «Моя профессия - СЭН»	январь	10	10	Создание презентаций на тему: «Моя профессия - СЭН»	 <p>Сооружение и эксплуатация газонефтепроводов и газонефтехранилищ</p> <p>Основные объекты и сооружения магистрального нефтепровода</p> <ul style="list-style-type: none"> Подводящие трубопроводы, связывающие пункты подготовки (источники) нефти с головными сооружениями трубопровода;  <p>Магистральный газопровод – трубопровод, предназначенный для транспортирования природного газа из районов добычи к пунктам потребления, является составным звеном Единой системы газоснабжения России, сооружаемый из стальных труб диаметром рабочее давление</p>	<p>Компрессорные станции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Головные КС – для повышения давления газа при снижении давления в газовой пласте. 2. Промежуточные КС – для поддержания давления в линейной части. Располагаются на расстоянии 100 - 150 км друг от друга. 3. Дожимные КС – для закачки и отбора природного газа на станциях подземного 
Разработка технологических карт по сооружению трубопроводов в различных условиях.	февраль - май	10	10	Изучение процессов сооружению трубопроводов в различных условиях с дальнейшей разработкой техкарт: Погрузочно-разгрузочных работ Земляных работ Сварочно-монтажных работ Трассовые работы Изоляционные работы	<p>Технологическая схема потока</p>   <p>ЗЕМЛЯНЫЕ РАБОТЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работы по разметке трассы и установке знаков 2. Рытье котлованов и траншей 3. Выезд техники 4. Работы по установке опорных стоек 5. Выезд и установка опорных стоек 6. Установка земляных работ  	

ОТЧЕТ
по работе кружка технического творчества
с января по май месяц

Шарапов И.М.

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа
		По плану	По факту		Фотоотчет
1. Макет центробежного фильтра для очистки масла.	Январь	Макет центробежного фильтра для очистки масла	Макет центробежного фильтра для очистки масла	Очистка масла в фильтре основана на принципе использования центробежных сил, позволяющих отделять масло от продуктов загрязнения вследствие разности их массы.	
2. Изготовление стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ	Февраль	Изготовление стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ	Изготовление стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ	Домкрат гидравлический, манометр кислородный, трубка высокого давления, емкость под диз.топливо, форсунка двигателя, ручка механическая, сборочные работы.	

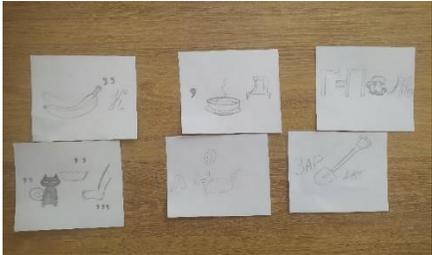
<p>3. Стойка под дрель.</p>	<p>Март</p>	<p>Стойка под дрель.</p>	<p>Стойка под дрель.</p>	<p>Чемодан б/у несущая станина. Основание стойки следует сделать несколько отверстий и прикрепить основу к рабочему месту, чтобы избежать погрешностей из-за случайных движений материала. Инструмент крепят с помощью хомутов. Управлять дрелью можно будет с помощью ручки.</p>	
<p>4. Техническое творчество.</p>	<p>Апрель</p>	<p>Техническое творчество.</p>	<p>Техническое творчество.</p>	<p>Корзина автомобиля, шатун поршня, сварочные работы.</p>	

5. Цветок Лотос	Май	Цветок Лотос	Цветок Лотос	Слесарные работы (гибка, резка металла), сварочные работы.	
------------------------	-----	--------------	--------------	--	---



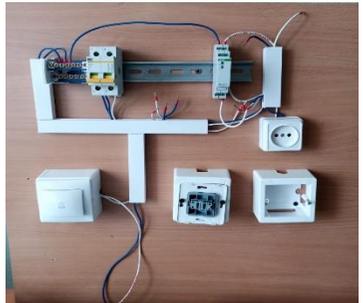
ОТЧЕТ
по работе кружка «Бухгалтер»
с март по май месяц

Орлова И.А.					
Тема	Срок/мес яц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
Викторина «Что, где, когда?»	Март	Викторина «Что, где, когда?»	Викторина «Что, где, когда?»	<p>В игре принимают участие две команды. Всего три раунда. В каждом раунде участвуют по 5 участников от каждой команды, а в супер-игре 1 участник. В первом раунде будут предложены 3 темы: Инвестиции, Основные средства, Оплата труда. А в каждой теме по 10 вопросов разной стоимости, команда должна выбирать. За правильный ответ начисляются баллы равные стоимости вопроса, за неправильный ответ снимается и вопрос переходит другой команде. Во втором раунде вопросы усложняются. В супер-игре участникам предстоит составить бухгалтерский баланс на основании исходных данных.</p>	

<p>Ребусы по специальности «Экономика и бухгалтерский учет»</p>	<p>Апрель</p>	<p>Ребусы по специальности «Экономика и бухгалтерский учет»</p>	<p>Ребусы по специальности «Экономика и бухгалтерский учет»</p>	<p>Изготовление карточек с ребусами при помощи бумаги, ножниц и карандаша.</p>	
<p>Деловая игра «Бухгалтерия»</p>	<p>Май</p>	<p>Деловая игра «Бухгалтерия»</p>	<p>Деловая игра «Бухгалтерия»</p>	<p>Участие в игре принимают две команды по пять человек для следующих ролей: два бухгалтера, кассир, бухгалтер по авансам, главный бухгалтер. Командам раздается описание ситуации в бухгалтерии предприятия ООО «Кисломолочка», участникам необходимо выполнить каждому свою задачу.</p>	

ОТЧЕТ
по работе кружка технического творчества
с января по май месяц

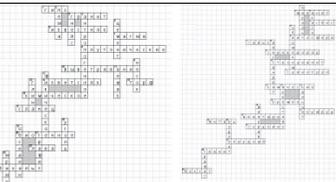
Валеева Ф.Р.

Тема	Срок/мес яц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
1. Основы программирования логических реле	Январь	Электромонтаж и программирование схемы управления светофором	Электромонтаж и программирование схемы управления светофором	Стенд предназначен для изучения устройства, технических характеристик, особенностей подключения и программирования ПР фирмы ОВЕН (Алгоритм Управление светофором)	
2. Монтаж и наладка электрооборудования предприятий и гражданских сооружений	Апрель	Электромонтаж и наладка электрических цепей с использованием электрических аппаратов	Электромонтаж и наладка электрических цепей с использованием электрических аппаратов	Электромонтаж подразумевает собой прокладку проводов и кабелей, подключение электрических аппаратов, проверку сборки и подключение электрической цепи.	

ОТЧЕТ

по кружковой работе преподавателя Бадртдиновой Эльмиры Рыйвовны

с февраля по май месяц

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Описание	Фотоотчет
Конкурс рефератов: «Геология при сооружении ГНП и ГНХ»	Февраль, март	Подборка материала для написания реферата. Выполнение рефератов	Подборка материала для написания реферата. Выполнение рефератов	Выполнение и защита рефератов на тему «Геология при сооружении газонефтепроводов и газонефтехранилищ»		
Составление кроссвордов по геологии	апрель	Составление кроссвордов	Составление кроссвордов	Составление кроссвордов по темам: «Минералы и горные породы земной коры», «Инженерная геология»		
Разработка презентаций на тему: «Моя профессия - СЭН»	май	Подборка материала для создания презентации. Разработка презентаций	Подборка материала для создания презентации. Разработка презентаций	Создание и защита презентаций на тему: «Моя профессия - СЭН»		

ОТЧЕТ
по работе кружка технического творчества
с января по май месяц

Казанцева А.И.

Тема	Срок/мес яц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Фотоотчет	
1. Приготовление и изучение рецептуры булочек бриошь с начинкой и без	январь	Приготовление и изучение рецептуры булочек бриошь с начинкой и без	Приготовление и изучение рецептуры булочек бриошь с начинкой и без	Приготовления дрожжевого теста, для этого в дежу всыпают необходимое сырье, и продолжают замес до полного перемеса ингредиентов. После оставляем для подъема в расстойном шкафу. После подъема теста его необходимо пару раз обмять. И по окончании расстойки формовать изделия бриоши с начинкой и без. Готовые изделия оставляю на подъем, а затем выпекать при температуре 200 градусов 25 – 30 мин.		

<p>2. Приготовление и изучение рецептур халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов</p>	<p>февраль</p>	<p>Приготовление и изучение рецептур халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов</p>	<p>Приготовление и изучение рецептур халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов</p>	<p>Приготовления дрожжевого теста, для этого в дежу всыпают необходимое сырье, и продолжают замес до полного перемеса ингредиентов. После оставляем для подъема в расстойном шкафу. После подъема теста его необходимо пару раз обмять. После окончания расстойки тесто разделяем на необходимое количество жгутов и плетем халу. После оставляем на подъем, перед посадкой смазываем льезном и посыпаем кунжутом. Выпекаем при температуре 210 градусов 30 минут</p>	
<p>3. Приготовление и изучение рецептур из слоеного теста и изделий из него</p>	<p>март</p>	<p>Приготовление и изучение рецептур из слоеного теста и изделий из него</p>	<p>Приготовление и изучение рецептур из слоеного теста и изделий из него</p>	<p>Приготовления дрожжевого теста, для этого в дежу всыпают необходимое сырье, и продолжают замес до полного перемеса ингредиентов. Для прослойки подготавливаем сливочное масло, раскатываем тонкий слой, и отправляем в морозильник. После подготовленное тесто раскатываем в пласт. На середину выкладываем подготовленное масло. И начинаем прокатывать в тонкий пласт, складывая и</p>	

				еще раз 2 прокатывая и складывая. После слоеное тесто отправляем в морозильник на 30 минут. После того как тесто остыло. Начинаем формовать изделия, круассаны или датскую слойку.	
4. Приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба	апрель	Приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба	Приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба	<p>В банку заливают одну столовую ложку воды и муки, оставляют на сутки для процесса закваски. Позже когда процесс появился, закваску необходимо два раза в сутки подкармливать. Когда закваска увеличится в 2 – 3 раза в объеме, можно на этой закваске замешивать хлеб. Для этого подготовленную закваску перекладываем в дежу, к ней добавляем стакан теплой воды и муки и замешиваем тесто. Готовое тесто оставляем на подъем через 50 минут к тесту добавляем чайную ложку соли и столовую ложку масла. Замешиваем тесто, оставляем на подъем на час. После формируем хлеб, отправляем на расстойку на 30 минут и после выпекаем. При температуре 210 градусов 40 минут.</p>	

<p>5. Приготовление цельнозернового хлеба.</p>	<p>май</p>	<p>Приготовление цельнозернового хлеба.</p>	<p>Приготовление цельнозернового хлеба.</p>	<p>В дежу закладываем продукты: вода, мука, соль, сахар и дрожжи. Замешиваем тесто. Оставляем на подъем. Через час к тесту добавляем сухофрукты и орехи. Готовое тесто формируем хлеб. Оставляем на подъем. Перед посадкой посыпаем мукой и ставим выпекать при температуре 210 градусов 45 минут.</p>	
--	------------	---	---	--	---

