ПРОЕКТ

ГБПОУ МО «ВОСКРЕСЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«ТВОЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТРАЕКТОРИЯ- 100 ШАГОВ В ПРОФЕССИЮ»

ПЕРЕЧЕНЬ НАПРАВЛЕНИЙ

проекта «100 ШАГОВ В ПРОФЕССИЮ»

в ГБПОУ МО «ВОСКРЕСЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

в 2023 году

- Электромонтажник по освещению и осветительным сетям
- Консультант в области развития цифровой грамотности населения (цифровой куратор)
- Слесарь по ремонту автомобилей
- Пекарь

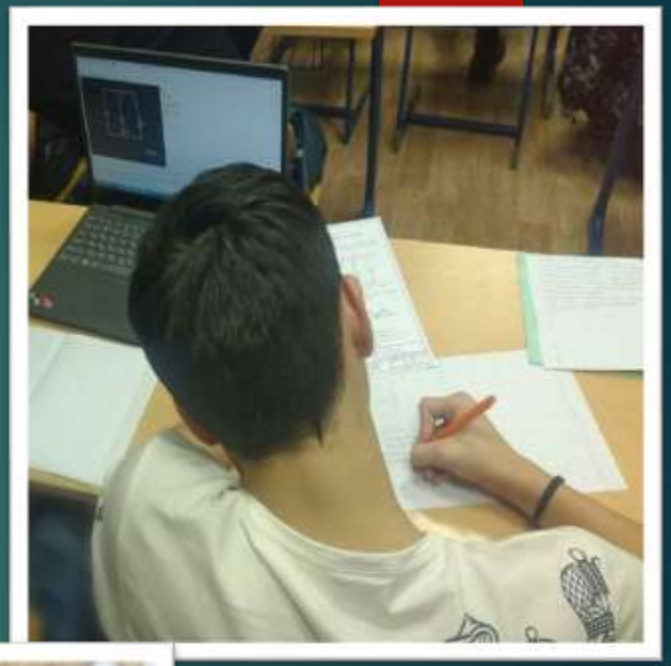
ПРОФЕССИЯ:

Электромонтажник по электрическим машинам

СП №1: ул. Ленинская,1а

Что научитесь делать?

- Читать электрические схемы
- Устанавливать и производить заделку деталей крепления для проводок и шин заземления



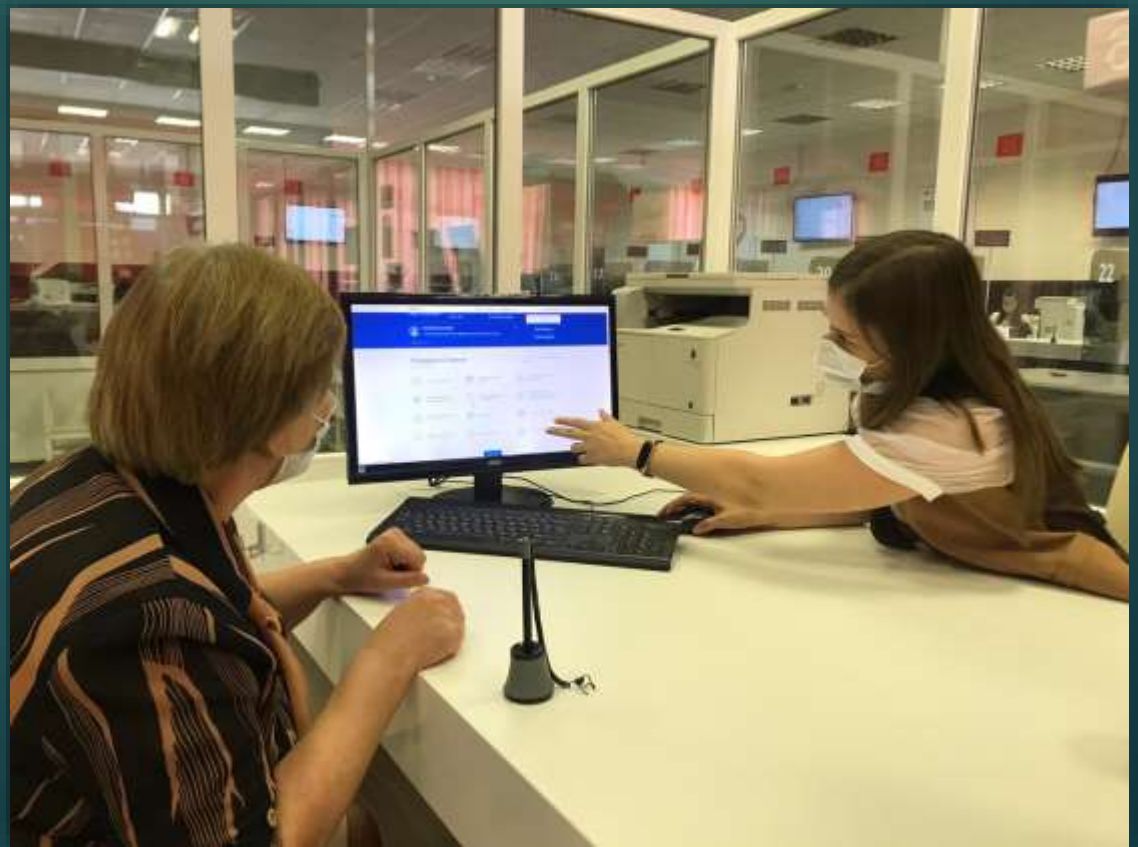
Что научитесь делать?

- Проводить электрические измерения
- Устанавливать скобы, крюки, конструкции для магнитных пускателей
- Снимать верхний джутовый покров кабеля вручную

ПРОФЕССИЯ:

Консультант в области развития цифровой грамотности населения (цифровой куратор)

СП №1: ул. Коммуны,1



Цифровой куратор – специалист в области компьютерной грамотности, помогающий гражданам получить навыки работы с компьютером, оргтехникой и электронными ресурсами

Цифровой куратор – консультант в области развития цифровой грамотности, учит пользоваться электронной почтой, мессенджерами и соцсетями, объясняет принцип работы онлайн банкинга, помогает впервые оплатить услуги ЖКХ через интернет

МОСОБЛЕИРЦ
УДОБНО И ПРОЗРАЧНО

СБЕР

МФЦ
Центр предоставления государственных услуг

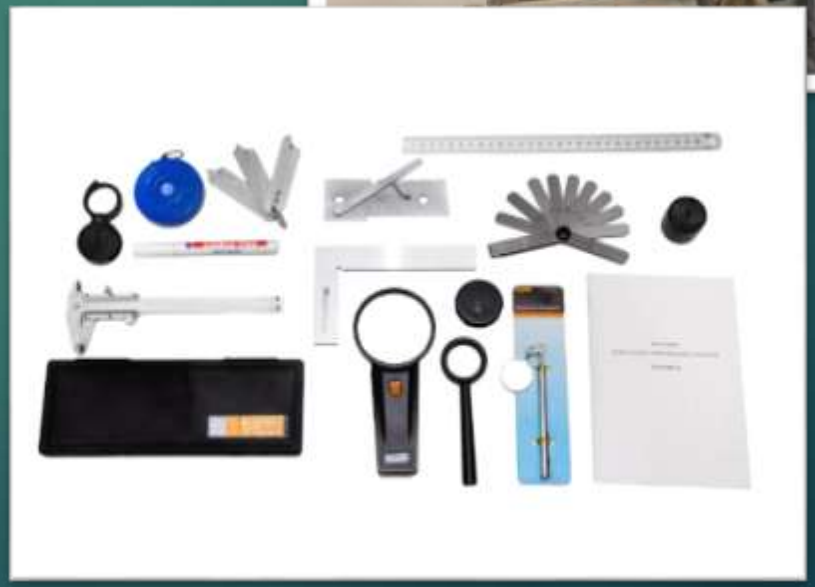
ПРОФЕССИЯ:

Слесарь по ремонту автомобилей

СП №2: ул. Ломоносова,117

Что научитесь делать?

- Разборку простых узлов автомобилей.
- Узнаете назначение и правила применения используемого слесарного и контрольно-измерительных инструментов



Что научитесь делать?

- Ремонт, сборку простых соединений и узлов автомобилей. Выполнение крепежных работ при первом и втором техническом обслуживании, устранение выявленных мелких неисправностей.

ПРОФЕССИЯ:

Пекарь

СП №2: ул. Ломоносова,117

Что научитесь делать?

- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, различных видов печенья, пряников

- Замешивание различных видов теста, и определение его готовности к выпечке

Что научитесь делать?

- Производить формование изделий
- Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
- Правильно хранить приготовленные изделия

Что научитесь делать?

- Знать товароведную характеристику используемого сырья
- А также определять качество сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ: ***100 часов***

СТОИМОСТЬ ОБУЧЕНИЯ: ***12000 рублей***

ТЕЛ.: **8(496)443-32-62, 8(496)443-31-71**

ЖДЕМ ВАС В НОВОМ УЧЕБНОМ ГОДУ!

ТЕЛ.: 8(496)443-32-62, 8(496)443-31-71