

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ОГБПОУ «ТПТ»)
Александровский филиал областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Томский политехнический техникум» (АФОГБПОУ «ТПТ»)

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении профессионально-предметной недели «Недели повара»

Разработала:
Методист АФОГБПОУТПТ
Болдырева Е.С.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессионально-предметная неделя (далее неделя специальности) – одна из форм работы, целенаправленной, коллективной, индивидуальной, практической деятельности преподавателей, направленная на повышение качества обучения, профессиональной подготовки и развития творческо-исследовательской деятельности обучающихся.

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НЕДЕЛИ

- повышение интереса к выбранной профессии;
- развитие у обучающихся развивающих, коммуникативных и профессиональных компетенций;
- расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии;
- закрепление знаний и умений, полученных в процессе обучения;
- стимулирование профессионального роста преподавателей, совершенствование творческого потенциала, внедрение в учебный процесс передовых технологий обучения;
- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении профессии;
- выявление учащихся, которые обладают творческими способностями, стремятся к углубленному изучению определенной учебной дисциплины или образовательной области;
- побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;
- воспитание культуры поведения в обществе;
- укрепление содружества между преподавателями и обучающимися

1.2 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ НЕДЕЛИ

- неделя проводится в соответствии с графиком, утвержденным директором филиала. Все проводимые мероприятия считаются открытыми;
- общее руководство организацией и проведением осуществляет методистом филиала, преподавателями специальных дисциплин профессии «Повар, кондитер»;
- план мероприятий, планируемых на время проведения недели, предоставляется заведующему филиала и доводится до сведения всех преподавателей;
- в проведении профессионально-предметной недели принимают участие все преподаватели цикла, а также мастер производственного обучения;
- в проведение недели вовлекается максимальное количество студентов всех курсов.

1.3 ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРЕДМЕТНОЙ НЕДЕЛИ

-заключительным этапом является заседание методического совета, где подводятся итоги профессионально-предметной недели;

-методический совет выносит решение о качестве проведенных мероприятий;

-после окончания проведения недели, преподаватели представляют в методический кабинет методические материалы на электронных носителях.

2. ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРЕДМЕТНОЙ НЕДЕЛИ НА 2017 – 2018УЧЕБНЫЙ ГОД

Сроки проведения: 14.10.2017 по 21.10.2017

Общий девиз: «Сегодня студент – завтра специалист»

Подготовка грамот, оформление информационного стенда, согласование места и времени проведения – методист, Болдырева Е.С., преподаватели спец. дисциплин Самородова О.Ф., Хохрякова Е.В., МПО Красникова Т.Д.

Организация отдельных мероприятий – ответственные лица: Самородова О.Ф., Хохрякова Е.В., Красникова Т.Д.

Краткое содержание отдельных мероприятий – см. приложения

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

Дата, участники	Время, место проведения	Мероприятие	Ответственные
Суббота, 14.10.2017г. 1-3 курсы	9:00-14:00, фойе корпуса №1	Выставка декоративно-прикладного творчества, посвященная «Дню яйца»	Болдырева Е.С., Самородова О.Ф., Хохрякова Е.В., Красникова Т.Д.
Понедельник, 16.10.2017г. 1-3 курсы	9:00-12:00, спорткомплекс	спортивный конкурс «Кулинарная эстафета»	Самородова О.Ф., Хохрякова Е.В., Болдырева Е.С., Серебренников А.А.
Вторник, 17.10.2017г. 2-3 курс профессии «Повар, кондитер»	9:00-10:45, кабинет №2, №4	Викторина «Знатоки санитарии»	Самородова О.Ф., Хохрякова Е.В.
Среда, 18.10.2017г. 2-3 курс профессии «Повар, кондитер»	12:30, кабинет №2	Круглый стол «Здоровое питание»	Самородова О.Ф.
Четверг, 19.10.2017г. Все желающие	10:30, лаборатория «Повар, кондитер»	Мастер-класс «Холодные блюда и закуски»	Хохрякова Е.В.
Пятница, 20.10.2017г. 2-3 курс профессии «повар, кондитер»	9:00-13:00, лаборатория «Повар, кондитер»	Конкурс проф. мастерства, посвященный «Дню повара»	Самородова О.Ф., Хохрякова Е.В., Красникова Т.Д.
Суббота, 21.10.2017г. 2-3 курс профессии «Повар, кондитер»	12:30, кабинет №3	Конкурс мультимедийных презентаций	Хохрякова Е.В., Самородова О.Ф.

		«Национальные кухни Александровского района»	
--	--	---	--

3. Приложения

Приложение 1. – Положение о проведении выставки декоративно-прикладного творчества

Приложение 2. – Викторина «Знатоки санитарии», критерии оценивания викторины

Приложение 3. – Положение о конкурсе «Кулинарная эстафета»

Приложение 4. – Положение о конкурсе мультимедийных презентаций

Приложение 5. – Краткая информация о Конкурсе профессионального мастерства.

ПОЛОЖЕНИЕ
О проведении выставки декоративно-прикладного творчества,
посвященного «Дню яйца»

1. Цели и задачи выставки:

1. Приобщение к студентам и преподавателей к узнаванию малоизвестных праздников.
2. Развитие всех видов декоративно-прикладного творчества.
3. Выявление талантливых и одаренных студентов.
4. Сохранение и популяризация лучших традиций народного творчества.

2. Время и место проведения: 14 октября 2017 г. АФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум», ул. Дорожников, д.1

3. Требования к работам:

1. Соответствие тематики праздника «День яйца».
2. Высокий уровень техники исполнения.
3. Наличие сопроводительных этикеток.

4. Условия и порядок проведения выставки:

Работы могут быть выполнены в любой технике и из любого материала.

Работы принимаются классными руководителями групп, методистом, заведующим филиала.

Каждый участник выставки получает сертификат об участии.

ПОЛОЖЕНИЕ О конкурсе «Кулинарная эстафета»

1. Цели и задачи:

- активизация учащихся;
- развитие у учащихся физических способностей, как одно из составляющих будущих профессий;
- закрепление ранее изученных профессиональных навыков;
- воспитание у учащихся ответственности, коллективизма, дружбы, уважения к товарищам;
- вовлечение учащихся в соревнования.

2. Участники конкурса:

Команды из 7 участников групп П-18, П-19 профессии «Повар, кондитер»; группы М-8 профессии «мастер по техническому обслуживанию и ремонту МТП»; Групп Э-10, Э-11 профессии «Электромонтёр по ремонту и обслуживанию электрооборудования»; Группы ПК-4 «Продавец, контролер-кассир».

3. Место проведения –спорткомплекс

4. Порядок проведения эстафеты.

Из каждой группы набираются команды в составе 7 человек, во главе с капитаном (капитаном может быть классный руководитель, МПО). Перед началом эстафеты капитаны озвучивают название команды, девиз, приветствие игроков.

В состав жюри входят: Крамер Е.А., Красникова Т.Д., учащийся

5. Этапы кулинарной эстафеты

1. Конкурс «В огород за овощами»

Участвуют все команды по очереди. Каждый член команды должен положить в корзину по одному овощу. Последний член команды приносит корзину, полную овощей.

Оценивается работа каждого участника команды по 7 баллам, за каждую ошибку снимается 1 балл.

2. Конкурс «Официант»

Задание – перенести 7 предметов сервировки не уронив ни один. Участники берут разнос в одну руку, на другую руку вешают полотенце, доходят до столика и ставят один прибор и передают его следующему. Следующий участник добавляет прибор или посуду и т.д.

(полотенце, разнос, посуда)

Конкурс оценивается на скорость сделанной работы в количестве 7 баллов, за каждую ошибку снимается 1 балл.

3. Музыкальный конкурс

Командам нужно спеть как можно больше песен, где есть названия блюд или напитков. *Сколько спето строчек из песен, столько и баллов.*

4. Конкурс капитанов «Накорми меня кашей»

Участвуют 2 человека; один из них капитан - должен быстро съесть кашу или йогурт второй участник - кормит его с завязанными глазами (например: манная каша, йогурт, слюнявчики).

Конкурс оценивается по семи бальной системе, кто быстрее и аккуратнее накормит своего капитана команды большее количество баллов (от 1 до 7)

5. Конкурс «Винегрет»

Участвуют все члены команд. Участники, пробежав определенное расстояние до производственного стола, должны нарезать по 1 овощу для винегрета, последний игрок должен украсить блюдо одним из представленных продуктов. Эстафета передается прикосновением руки до следующего игрока.

Результаты конкурса оцениваются по следующим критериям: нарезка, быстрота, оформление винегрета, в количестве 7 баллов.

Жюри подводит итоги, награждает победителей Дипломами, вручает сертификаты за участие.

ПОЛОЖЕНИЕ
О конкурсе мультимедийных презентаций
«Национальные кухни Александровского района»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее положение разработано в целях реализации задач по повышению качества профессионального образования, развитию творческого потенциала студентов, формированию ключевых профессиональных компетентностей. Настоящее положение определяет:

- Порядок организации и проведения Конкурса презентаций «Национальные кухни Александровского района» среди студентов АФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум»;
- Организационно-методическое обеспечение;
- Порядок участия;
- Определение победителей Конкурса.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

- Продвижение в молодёжной среде ценностей труда, профессионализма и применения собственного творческого потенциала в будущей профессии.
- Стимулирование профессионального самопознания, расширение кругозора и формирование интереса к будущей профессии.
- Создание положительного имиджа выбранной профессии, как одного из вариантов проф.ориентационной работы.
- Активный поиск современных форм и методов развития творческих способностей учащихся, создание условий для привлечения учащихся к изучению информационных технологий.

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПИЧЕНИЕ КОНКУРСА

3.1 Общее руководство и организацию конкурса осуществляют методист АФ ОГБПОУ «ТПТ», преподаватели спец. дисциплин профессии «Повар, кондитер», МПО профессии «Повар, кондитер»

3.2 Оргкомитет разрабатывает положение и критерии оценивания конкурса

3.3В целях объективного оценивания результатов выполнения заданий создается жюри Конкурса, в состав которого входят:

- заведующий АФ ОГБПОУ «ТПТ»
- преподаватель информатики
- преподаватель русского языка и литературы
- методист
- учащийся

4.ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1 В конкурсе принимают участие студенты групп П-18, П-19 АФ ОГБПОУ «ТПТ» профессии «Повар, кондитер»

4.2. Конкурс проводится в Александровском филиале ОГБПОУ «ТПТ» (ул. Дорожников, д.1)

Сроки проведения конкурса: 19.10.2017

Прием работ на конкурс: неделя специальности

Экспертиза и защита работ: в день проведения конкурса

Подведение итогов конкурса: в день проведения конкурса

4.3 Содержание конкурсных работ

Участникам конкурса предлагается создать компьютерную презентацию о национальных кухнях Александровского района.

В работе должны быть представлены:

-информация о выбранной кухне Александровского района (откуда пришла);

-особенности (выбранной) национальной кухни;

-информация о распространенности данной кухни на территории Александровского района;

-любая другая интересная информация о (выбранной) национальной кухни.

4.4 Технические требования к компьютерной презентации

-Компьютерная презентация должна быть выполнена в программе PowerPoint.

-Важно, что бы ваша презентация продемонстрировала способность к анализу, синтезу различных видов информации над указанной темой.

-Презентация должна воспроизводиться на любом компьютере. Количество слайдов не более 10.

-Используйте короткие предложения, заголовки формулируйте кратко, понятно; не заполняйте один слайд большим объемом информации; ключевые мысли отображайте на каждом отдельном слайде

-Презентация должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт - размер, начертание, выравнивание);

-Располагайте важную информацию в центре слайда;

-Надписи над картинками делайте под ними;

-Для заголовков используйте шрифт не менее 24, для информации не менее 18;

-Не смешивайте разные типы шрифтов в одной презентации; выделяйте информацию курсивом, жирным шрифтом, подчеркиванием;

-Используйте разные виды слайдов: с текстом, таблицами, диаграммами.соблюдайте единый стиль оформления.

-На одном слайде не используйте более трех цветов, для текста используйте контрастные цвета.

-Презентация должна иметь Титульный лист: название проекта, автор проекта (ФИО), полное название образовательного учреждения.

-Далее укажите тему своего исследования, проблемный вопрос, цели работы, ход работы, выводы (если требует того выбранная тематика).

5.ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ, ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

5.1.Критерии оценки конкурсных материалов.

1.Полнота раскрытия темы, раскрытие сути выбранной темы – 10 баллов.

2.Обоснование собственного отношения к теме; авторское мнение о перспективе развития своих творческих способностей в данной теме – 10 баллов.

3.Творческий подход к оформлению и подаче информации – 10 баллов.

4.Оригинальность материала и сюжета – 10 баллов.

5.Качество исполнения работы (соблюдение требований) – 10 баллов.

Итого максимальное количество баллов – 50.

5.2. Победители Конкурса награждаются грамотами, остальные – сертифи

КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

Конкурс профессионального мастерства проводится среди лучших обучающихся групп П-18, П-19 профессии «Повар, кондитер».

Целью конкурса профессионального мастерства являлось привитие интереса к выбранной профессии и навыков профессионального мастерства, выявление знаний и умений профессиональной подготовки обучающихся, активизация производственной деятельности учащихся.

В конкурсе принимают участие по 2 представителя от каждой группы профессии «Повар, кондитер».

При проведении конкурса оцениваются как групповые, так и индивидуальные умения каждого участника.

В состав жюри конкурса входят: заведующий филиала, преподаватели спец. дисциплин профессии «Повар, кондитер», МПО профессии «Повар, кондитер».

Конкурс проводится в два этапа. Первый этап – теоретический. Участники конкурса должны ответить на разнообразные вопросы предлагаемые ведущим. Второй этап – практический. Участники конкурса должны правильно выполнить практическое задание. Все задания подобраны в соответствии с курсом обучения участников. При выполнении практической части конкурса учитывается не только правильность выполнения задания, но и умение подбирать инструмент для выполнения работы, соблюдение ТБ при работе, внешний вид участников и защита проделанной работы. При подведении итогов конкурса результаты двух этапов суммируются. При наборе одинакового количества баллов преимущество получал тот участник конкурса, который набрал большее количество баллов при выполнении практического задания.

