

Анализ предметной недели «Кулинарии» по профессии «Повар, кондитер», «Повар»

Мероприятия предметной недели «Кулинарии» проводились с 12.02.2018 г. по 17.02.2018 г. в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ ИОУКПТ на 2017-2018 учебный год.

Участие в проводимых мероприятиях приняли 5 учебных групп – 12-ПК, 13-П, 2-ПК, 22-ПК, 32-ПК.

12.02.2018г. – неделя началась с открытого мероприятия «Масленица» в фойе техникума. Цель мероприятия: развить у обучающихся интерес к русской культуре через традиции празднования «Масленицы», развитие творческого потенциала путем развития воображения и фантазии, развитие чувства соперничества и сообразительности, учение работать в команде, обогащение словарного запаса, а так же духа соревнования. Подготовила и провела мероприятие преподаватель профессиональных дисциплин Кулешова И.А.. В программе праздника была представлена презентация на тему «Масленица» в сопровождении музыкального оформления, обучающиеся сделали сообщения о традиции празднования, прошла конкурсная программа на быстрое поедание блинов, подведены итоги плакатов по тематике, закрепление информации через загадки и прибаутки, в конце прошел ярмарочный обмен блинами и разными сладостями. В мероприятии приняли группы 12-ПК, 13-П, 2-ПК, 22-ПК, 32-ПК, все участники были награждены сертификатами за участие в открытом мероприятии «Масленица».

13.02.2018г. – прошел конкурс профессионального мастерства «Нарезка овощей» в кабинете 203. Целью конкурса была отработка умений и закрепление знаний по нарезке овощей, приобретенные на уроках МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей, а так же повышение профессионального мастерства, определение профессиональных и общих компетенций. Задачи конкурса были достигнуты: развитие самостоятельности, творческих и коммуникативных способностей, воспитание творческого отношения к труду. Конкурс прошел интересно и познавательно, с использованием презентации на мультимедийном оборудовании с пошаговым показом задания конкурса. Обучающимися группы 32-ПК Заболотской Ольгой, Алексаниной Дианой показан Мастер-класс по вырезанию фигурных нарезок из овощей. Разработаны оценочные листы, критерии оценок, задание операций и приемов по времени нарезки. Проведен инструктаж по технике безопасности, проверен внешний вид, личная гигиена, соответствие спецодежды. Подготовила и провела конкурс «Нарезка овощей» преподаватель профессиональных дисциплин Кулешова И.А.. Конкурс прошел на хорошем методическом уровне, организованно, интересно. При подведении итогов все участники получили сертификаты за участие в конкурсе «Нарезка овощей»: группа 12-ПК – Тишин Денис, Плесум Влад; группа 13 – П _ Попкова Милена, Маркова Александра; 2-ПК – Емельчугова Юлия, Курманина Лидия. 1 место – Тишин Денис, награжден грамотой и сладким призом.

14.02.2018г. – проведена интеллектуальная игра «Кухня» в кабинете 203. Цель: повышение интеллектуального уровня и расширение у обучающихся интеллектуальных навыков вообще, развитие эрудиции, логики, фантазии. Задачи: развитие познавательного интереса, совершенствование условий для развития потребностей в саморазвитии и самопознании ведущих жизненных ориентиров. Подготовила и провела игру преподаватель Пуляева Г.М.. В мероприятии приняли участие группы: 12 –ПК мастер п/о Воронина М.В., 2 –ПК мастерп/о Воронина М.В., 22 –ПК классный руководитель

Королева О.Е., 13 –П классный руководитель Кулешова И.А., 32–ПК мастер п/о Кулешова И.А.. Всего за время игры было задано 34 вопроса по заявленной теме, из них ребята ответили на большуб часть: 25 вопросов. При подведении итогов места распределились следующим образом: 1 место – группа 32-ПК, 2 место – группа 12-ПК, 22- ПК, 3 место – 13-П. Все участники получили сертификаты за участие в интеллектуальной игре «Кухня» и сладкие призы.

15.02.2018г. – проведен конкурс профессионального мастерства «Раз вареник, два вареник» в кабинете 203. Участие принимали обучающиеся групп 22-ПК, 32-ПК. Организовала и провела конкурс мастер п/о Воронина М.В.. Цель: определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций, рациональное использование сырья, аккуратность и внимательность в работе, самостоятельности в выполнении задания с соблюдением скорости и качества. Учебно-материальное оснащение: производственные столы, настольные весы, столовая посуда, скалки, сырьё (тесто, картофельный фарш), технологические карты, задания, таблица критериев оценивания. Цель и задачи конкурса были достигнуты, все участники справились с заданием за отведенное им время, показали правильность лепки вареников. При подведении итогов все участники получили сертификаты за участие в конкурсе профессионального мастерства «Раз вареник, два вареник»: группа 22 – ПК – Попова Алина, Светная Варвара, группа 32- ПК Заболотская Ольга, Кольцов Виталий, группа 2- ПК - Емельчугова Юлия, Курманина Лидия. 1 место - Курманина Лидия.

16.02.2018г.- проведен конкурс профессионального мастерства «Карвинг» в кабинете 203. В конкурсе принимали участие обучающиеся групп 12-ПК – Тишин Денис, Широчкин Роман, 2-ПК - Емельчугова Юлия, Курманина Лидия, 13-П – Попкова Милена, Панкратова Кристина, 22-ПК – Светная Варвара, Веткин Дмитрий, 32-ПК – Акаченко Анна, Зуева София. Организовала и провела конкурс мастер п/о Воронина М.В.. Целью конкурса было определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся 1, 2 и 3 курсов, повысить мотивацию к совершенствованию профессиональных умений и навыков, выявить лучшего по профессии, повысить мастерство. Конкурс прошел интересно и познавательно, с использованием презентации на мультимедийном оборудовании с пошаговым показом задания для создания композиции букета из редиса, тыквы, соленого огурца, петрушки, укропа, перца сладкого, моркови. Все обучающиеся справились с заданием за отведенное время, представили композиции в виде букета на суд жюри. При подведении итогов все участники получили сертификаты за участие в профессиональном конкурсе «Карвинг», 1 место заняла группа 2-ПК и получила грамоту и сладкий приз.

17.02.2018г. – подведение итогов недели «Кулинарии». Все мероприятия проведены на хорошем организационном и методическом уровне. В подготовке и проведении всех мероприятий приняли участие все члены методической комиссии по профессии «Повар, кондитер», «повар».

Председатель МК

Кулешова И.А.