|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА | C:\Users\PutintsevMA.BLPK\Desktop\2.jpg |
| Государственное профессиональное образовательное учреждение  «Беловский политехнический техникум» |

**ОТЧЕТ**

**по неделе ЦМК технологических и торговых специальностей**

Белово 2022

На основании годового плана работы Государственного профессионального образовательного учреждения «Беловский политехнический техникум», графика проведения недели по специальности на 2021-2022 учебный год, в период с 28.03.2018 г. по 11.04.2022 г. была проведена неделя ЦМК технологических и торговых специальностей.

Цель проведения недели ЦМК - расширение кругозора, проявление интереса к специальности, раскрытие творческих способностей и получение новых знаний и умений.

Задачи:

-   мотивация  студентов  к углубленному изучению дисциплин, развитие их  творческих  способностей;

  - повышение интереса к выбранной профессии;

 -  закрепления 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 студентов, 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;

 - побуждение к совершенствованию художественно-творческих способностей; развитие ассоциативного, образного мышления, любознательности, воображения, предвидения, смелости в выдвижении гипотез, умения принимать нестандартные решения;

 -  развитие у студентов развивающих, коммуникативных и профессиональных компетенций; расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии;

***C 28 марта по 11 апреля 2022 года в ГПОУ БлПТ состоялась предметная неделя технологических и торговых специальностей***

Участие принимали обучающиеся специальностей 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 19.02.10. Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 43.01.09 Повар, кондитер.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятие, тема | Дата  проведения | Ответственный,  аудитория | Примечания |
|  | Мастер-класс по МДК «Основы управления ассортиментом товаров» по теме «Приемка товаров» | 28.03.2022 | Евдокимова Н.В. 18л | 13-50  Группа ТЭ-120 |
|  | Мастер-класс по теме: «Сервировка стола» | 29.03.2022 | Сорокоумова И.В.  5л | 11-35 |
|  | Мастер-класс по теме: «Осетинские пироги» в рамках проведения WSR | 30.03.2022 | Сычева И.А.  столовая | 14-00 |
|  | Мастер-класс по теме: «Технология приготовления жареных блюд из овощей» | 30.03.2022 | Борисова К.В.  столовая | 12-55 |
|  | Мастер-класс по теме « Фигурные изделия из дрожжевого теста» | 31.03.2022 | Белых Ж.П.  фойе лабораторного корпуса, 1 этаж | 11-35 |
|  | Конкурс «Дефекты товаров» | 01.04.2022 | Евсеева Н.В.  43л | 13-50  Группа ТЭ-120 |
|  | Конкурс по теме: «Охране труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания» | 02.04.2022 | Шмидт О.В.  39у | 9-40 |
|  | Конкурс «Умные и находчивые кондитеры» | 02.04.2022 | Ильман О.В.  5л | Группа ТХ-120  8-30 |
|  | Открытый урок по теме: «Нетрадиционные виды сырья» | 11.04.2022 | Конозова Л.И.  39 у | Группа ТХ-91 |

Мастер класс **«**Качество товаров**»** провела совместно преподаватель Евдокимова Н.В. Цель мастер-класса познакомить обучающихся с органолептическими способами определения качества товаров. В ходе мероприятия определялось качество товаров: сметаны, молока, шоколада, яиц.

Обучающиеся научились не только определять качество, но и познакомились с интересными фактами о компонентах товаров, входящих в их состав и способах отличия фальсифицированных товаров. Эти умения необходимы для использования в будущей профессиональной деятельности.

 



Сорокоумова И.В. познакомила гостей и обучающихся с правилами сервировки стола для завтрака, обеда и ужина. Показала правила сервировки банкетного стола и рассказала о правилах этикета за сервированным столом.

Инна Викторовна научила присутствующих нескольким способам складывания салфеток к праздничному столу.

 

 

Сычева И.А. на мастер-класс по теме: «Осетинские пироги» в рамках проведения WSR показала технологию приготовления различных видов осетинских пирогов. Рассказала о правилах их оформления и выпечки. Обучающиеся групп смогли продегустировать готовые изделия и оценить их высокое качество.

 



Борисова К.В. провела мастер-класс по теме: «Технология приготовления жареных блюд из овощей» Рассказ о истории овощей был достаточно увлекателен, что заинтересовало присутствующих. Различными способами с помощью гриля и фритюра были продемонстрированы способы жарки грибов, картофеля фри, лука кольцами, перца болгарского. Ксения Владимировна в сравнении показала отличия в качестве картофеля фри из натурального картофеля и магазинного полуфабриката. Обучающиеся помогали мастеру в приготовлении, после демонстрации способов приготовления смогли продегустировать приготовленное.



 

Мастер-класс по теме « Фигурные изделия из дрожжевого теста» провела преподаватель Белых Ж.П. Были показаны изготовление различных фигур из теста: гриб, цветок, слон и многие другие. Обучающиеся различных групп активно участвовали в процессе лепки. Предварительно подготовленные и выпеченные изделия красовались в выпеченной из теста корзине.

 

 

Конкурс «Дефекты товаров» провела Евсеева Н.В. Обучающиеся разделились на две команды В процессе соревнования классифицировали виды дефектов, решали ситуационные задачи по определению вида дефекта продовольственных и непродовольственных товаров, отгадывали сканворд.

 

В процессе конкурса по теме: «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания» Шмидт О.В. были проведены этапы на эрудицию, знание правил техники безопасности, правил оказания первой помощи пострадавшим.



Конкурс «Умные и находчивые кондитеры», проводимый преподавателем Ильман О.В., состоял из теоретической и практической частей. На теоретической части обучающиеся ответили на вопросы преподавателя в виде загадок. В практической части смогли с закрытыми глазами на ощупь определить кондитерский инвентарь, виды ароматизаторов по запаху, а также оформить кремом торт по заданной тематике. Конкурс получился увлекательным, интересным. Обучающиеся групп ТХ-120 и ТХ-220 показали свои творческие и профессиональные навыки.

 

 

Открытый урок по теме: «Нетрадиционные виды сырья» провела преподаватель Конозова Л.И. Урок состоял из нескольких этапов. Обучающиеся составляли технологические схемы изготовления хлебобулочных изделий, решали задачи, определяли качество хлеба.

 