



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
Положение о проведении профессиональной недели Сервиса в ГАПОУ СО
«ЕТХМ»



ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении профессиональной недели Сервиса
в государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении Свердловской области
«Екатеринбургский техникум химического
машиностроения»

Екатеринбург, 2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение о проведении профессиональной недели Сервиса в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения» определяет цели и задачи, порядок организации и проведения профессиональной недели (далее - неделя) и регламентирует деятельность участников недели.

1.2 Профессиональная неделя – одна из форм работы ПЦК, отражающая коллективную и индивидуальную практическую деятельность педагогов, направленную на повышение их профессиональной компетентности, а также качества обучения, профессиональной подготовки и развития творческо-исследовательской деятельности обучающихся.

1.3 Цели недели:

- формирование устойчивого интереса обучающихся к изучению учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей;

- совершенствование профессионального мастерства педагогических работников Техникума.

Задачи недели:

- стимулировать профессиональное самопознание, расширение кругозора и формирование интереса обучающихся к будущей профессии/специальности;

- создать условия для формирования творческо-исследовательской активности обучающихся;

- демонстрировать успешную реализацию профессиональной подготовки обучающихся на основе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы;

- транслировать инновационный опыт работы педагогов, совершенствовать их творческий потенциал;

- внедрять в образовательный процесс современные педагогические технологий обучения, активные методы и формы обучения с элементами стандартов Ворлдскиллс Россия;

- укрепить сотрудничество между педагогами и обучающимися;

- выявить обучающихся, которые обладают творческими способностями, стремятся к углубленному изучению учебных дисциплин;

- создать условия для развития мотивации к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;

- воспитать профессиональную культуру и культуру поведения в обществе.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ НЕДЕЛИ

2.1 Все проводимые мероприятия считаются открытыми.

2.2 Общее руководство организацией и проведением осуществляется председателем ПЦК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства.

2.3 План мероприятий, планируемых на время проведения недели, предоставляется заместителю директора по учебно – производственной работе и доводится до сведения всех преподавателей, входящих в состав ПЦК.

2.4 Участниками недели являются:

- все преподаватели, которые входят в состав ПЦК;
- все студенты техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 1 и 2 курс и специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства 1, 2, 3 курс.

3. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ НЕДЕЛИ

3.1 По окончании недели на заседании ПЦК проводится анализ мероприятий, подводятся итоги о проведении недели.

3.2 По итогам профессиональной недели председатель ПЦК сдаёт заместителю директора по учебно-методической работе следующие документы (в печатном виде и на электронном носителе):

- планы или сценарии открытых мероприятий;
- анализ итогов предметной недели;
- списки преподавателей и обучающихся, отличившихся в ходе подготовки и проведения предметной недели;
- статью для размещения на сайте техникума.

3.3 Поощрение преподавателей и обучающихся по итогам проведения недели:

- по результатам проведенной недели преподаватель может быть награжден грамотой или благодарственным письмом за высокий уровень организации и проведения мероприятия в рамках недели в техникуме;
- отличившиеся при проведении мероприятий обучающиеся могут быть награждены грамотами или дипломами за активное участие и достигнутые успехи на основе представления преподавателей.

4. ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ НЕДЕЛИ

Сроки проведения: 25.04.2022 – 29.04.2022

Общий девиз: «Сегодня студент – завтра специалист»

Дата	Время и место	Название мероприятия	Ответственные
25.04.2022	9:00, актовый зал	Открытие	Богданова Т.С. Давлетгареева Е.А. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н. Белик М.В. Лелюхина Г.Г. Карымова Н.Н.
	12:00, учебная кухня ресторана	Конкурс профессионального мастерства 2 курс Повар, кондитер	Богданова Т.С. Карымова Н.Н.
	12:00, мастерская парикмахерского искусства	Конкурс профессионального мастерства 2, 3 курс Технология парикмахерского искусства	Петрова Н.Н. Белик М.В.
26.04.2022	12:00 Спортивный зал техникума	Профессиональная эстафета	Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н. Коваль С.В. Позднякова О.И.
27.04.2022	9:00, кабинет 201, 110	Брейн ринг	Белик М.В. Лелюхина Г.Г.
28.04.2022	12:00, учебная кухня ресторана	Конкурс профессионального мастерства 1 курс Повар, кондитер	Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Лелюхина Г.Г. Позднякова О.И.
	11:00, фойе техникума	Ярмарка продажа мелкоштучных кондитерских изделий	Богданова Т.С. Давлетгареева Е.А. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н. Белик М.В. Лелюхина Г.Г. Карымова Н.Н. Коваль С.В.
29.04.2022	9:00	Подведение итогов. Заседание ПЦК	Богданова Т.С. Давлетгареева Е.А. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н. Белик М.В. Лелюхина Г.Г. Карымова Н.Н. Коваль С.В.
	12:00, актовый зал	Закрытие недели сервиса	Богданова Т.С. Давлетгареева Е.А. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н. Белик М.В. Лелюхина Г.Г. Карымова Н.Н. Коваль С.В.

ПОЛОЖЕНИЕ О конкурсе «Профессиональная эстафета»

1. Цели и задачи:

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

2. Участники конкурса:

Команды из 5 участников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.13 Технология парикмахерского искусства

3. Место проведения – спортивный зал

4. Порядок проведения эстафеты.

Из каждой группы набираются команды в составе 5 человек, во главе с капитаном. Перед началом эстафеты капитаны озвучивают название команды, девиз, приветствие игроков. **В состав жюри входят:** Позднякова О.И., Коваль С.В.

5. Этапы эстафеты

1. Конкурс «Подбери нужный предмет»

Участвуют все команды одновременно. Каждый член команды должен положить на стол предмет, который необходим для приготовления винегрета (повар) и для создания прически (парикмахер).

Оценивается работа каждого участника команды по 5 баллам, за каждую ошибку снимается 1 балл.

2. Конкурс «Я профессионал»

Задание: повар – каждый участник команды по очереди нарезает овощи для винегрета, последний участник сервирует тарелку и представляет ее жюри. Парикмахер – каждый участник делает один элемент прически, последний участник завершает прическу и представляет ее жюри.

Конкурс оценивается на скорость сделанной работы в количестве 5 баллов, за каждую ошибку снимается 1 балл.

3. Конкурс капитанов «Я горжусь своим выбором – своей профессией»

Капитаны представляют творческий номер, который описывает их профессию (стихотворение, песня, танец, монолог)

Конкурс оценивается по семи бальной системе

Положение о интеллектуальном конкурсе Брейн ринг

Стимулирование интереса студентов к овладению профессией

Задачи:

1. Развивать у студентов интерес к изучению дополнительных сведений по профессии
2. Развивать коммуникативные умения студентов, ответственность за работу в команде, профессиональные интересы и предпочтение.

Предварительная подготовка

1. Подготовка жетонов к викторине
2. Распределение обучающихся по командам для участия в викторине.

Ход викторины:

Студент отвечают на вопросы, за правильные ответы получают жетоны.