



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»

Рассмотрено
на Совете
ГАПОУ СО «ЕТХМ»
Протокол № 6,
от 30.03.2021 г.



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

Екатеринбург, 2021

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;
- продемонстрировать 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 «Повар, кондитер» и специальности «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 «Повар, кондитер» и специальности «Технология парикмахерского искусства».

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 сдает 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 дипломом 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: 11.05.2021 – 14.05.2021

Общий девиз: «Сегодня студент – завтра специалист»

Дата, участники	Время и место	Название мероприятия	Ответственные
26.04.2021 – 11.05.2021	Учебные аудитории	Создание буклетов по предложенным темам	Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г.

				Петрова Н.Н.
26.04.2021 – 11.05.2021	Учебные аудитории	Любимое блюдо наших преподавателей		Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н.
11.05.2021	8.30 – 14.00 Учебные аудитории согласно расписания	Кулинарный поединок		Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н.
12.05.2021	11.00 – 13.00 учебная кухня ресторана, лаборатория технологии парикмахерского искусства	Давай поменяемся местами		Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н.
13.05.2021	Выставка в фойе с 12.00 до 15.00	Национальные блюда студентов и преподавателей техникума, исторические прически		Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н.
14.05.2021	Фойе техникума с 10.00 до 12.00	Юный Шерлок (Определить продукт на ощупь с закрытыми глазами. Определить назначение расчесок)		Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н.
14.05.2021	Учебные аудитории	Подведение итогов		Белик М.В. Богданова Т.С. Карымова Н.Н. Остапенко Т.Г. Петрова Н.Н.

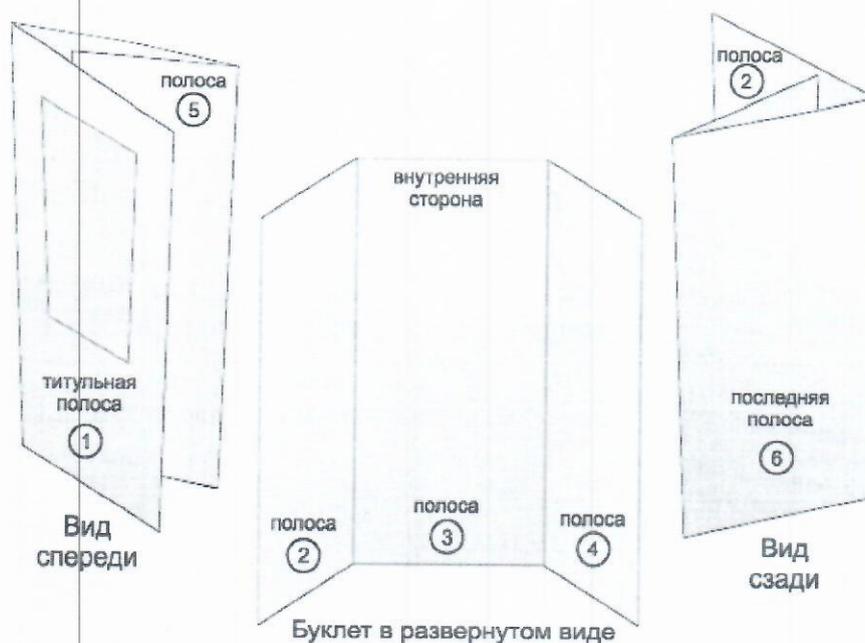
Темы для буклетов по профессии Повар, кондитер

1. История салата оливье
2. Пожарские котлеты – от древности до наших дней
3. Бефстроганов – от истоков до наших дней
4. Котлета по-киевски – за что ее не любят иностранцы
5. Сбитень. История возникновения
6. Крендель – что означают его завитки
7. История гурьевской каши
8. Возникновения торта Павлова

Тема для буклетов по специальности Технология парикмахерского искусства

1. История причесок в стиле бидермейер

Правила оформления буклета:



1. Правильно составленный буклет должен включать в себя 3 основных блока: информативный материал, визуальный ряд, контактную информацию (сведения об авторе).

2. При отборе информации для буклета помните о соответствии заданной теме и выбранной целевой аудитории, для которой предназначен буклет.

3. Необходимо правильно определить оптимальный объем информации – ее должно быть достаточно для раскрытия темы, но не должно быть слишком много, что повлечет за собой уменьшение размера шрифта и негативно скажется на «читаемости» текста.

4. Убедитесь в достоверности и современности выбранной информации. Если материал вызывает у Вас сомнения, а проверить его не представляется возможным, лучше не включайте такие сведения буклет.

5. Информация должна быть изложена точно, ясно и кратко, без излишней терминологии.

6. В качестве ключевых точек используйте броские заголовки / подзаголовки. Длинные тексты не вызывают интереса.

7. Для оформления буклета воспользуйтесь одним из программных средств: Microsoft Word, Microsoft Publisher:

- программа Microsoft Publisher наиболее удобна для создания информационного буклета, так как в ней имеются шаблоны публикаций для печати, что позволяет упростить процесс их создания;

- если в компьютере нет данной программы, то создание буклетов возможно и в текстовом редакторе Microsoft Word. В этом случае рекомендуется в пункте меню «Параметры страницы» выбрать альбомную ориентацию листа и разбить его на три колонки («Формат» - «Колонки»), или создать таблицу с тремя колонками, для размещения в них информации.

8. Определите цветовую схему буклета. Для фона желательно выбирать белый, серый, бежевый, розовый или бледно-желтый цвета. От использования темных цветов нужно отказаться. В противном случае читать текст будет труднее, так как будет чувствоваться нагрузка на глаза. Темные цвета можно использовать только в исключительных случаях, они позволяют подчеркнуть определенную смысловую нагрузку. Ключевые фразы следует выделить другим цветом.

9. Визуальный ряд должен дополнять информацию, соответствовать заданной теме. При его подготовке необходимо придерживаться единого стиля оформления.

10. Разрабатывая дизайн буклета, не перегружайте его лишними элементами, т.к. все, что отвлекает, снижает эффективность восприятия буклета, но и не старайтесь свести дизайн к минимуму, т.к. он будет неинтересным, не привлечет внимания.

Викторина «Кулинарный поединок»

Цель: Стимулирование интереса студентов к овладению профессией/специальностью

Задачи:

1. Развивать у студентов интерес к изучению дополнительных сведений по профессии/специальности
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.

Вопросы викторины:

1. Повар на корабле? (Кок)
2. Вкусная передача? (Смак)
3. Дерево-медонос? (Липа.)
4. Мини бублик? (Баранка)
5. Зеркальная рыба? (Карп)
6. Что подают в конце обеда? (Десерт)
7. Суп из капусты? (Щи)
8. “Одежда” варёной картошки? (Мундир)
9. Специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова? (Крупа)
10. Бахчевое растение? (Арбуз)
11. Стекланный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков? (Фужер)
12. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? (Кулич)
13. Сахар в кусках? (Рафинад)
14. Дневная трапеза? (Обед)
15. Посуда из керамики? (Фарфор)
16. Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (Персик)
17. Искусство приготовления пищи? (Кулинария)
18. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (Капуста)
19. Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)
20. Частичка жидкости? (Капля)
21. Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)

22. Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)
23. Традиционный русский напиток? (Квас)
24. Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)
25. За разглашение секрета, какого лакомства кондитеру короля Карла Австрийского грозила смертная казнь? (Мороженое)
26. Назовите плод - семи злаков? (Зерно)
27. Русская народная сказка об удачливом овощеведе? (Репка)
28. Едкий, но очень полезный овощ? (Лук)
29. Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? (Симпозиум)
30. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)
31. Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)
32. Что за продукт, о котором говорят “в воде родился, а воды боится”? (Соль)
33. Сладкий картофель? (Батат)
34. Сорт сухого печенья? (Крекер)
35. Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)
36. Какое растение добавляют в кофе? (Цикорий)
37. Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель)
38. Красный жгучий овощ? (Перец)
39. Как называется набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)
40. Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? (Блин)
41. Запёкшаяся поверхность буханки хлеба? (Корка)
42. Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? (Сосиска, сарделька)
43. Жаровня для шашлыка? (Мангал)
44. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)
45. Студень в торте? (Желе)
46. Напиток из варёных фруктов? (Компот)
47. Торт императора? (“Наполеон”)

1. Пища человека должна содержать все те вещества, которые используются организмом на восстановление затрачиваемой им энергии, а также на его рост и развитие, если организм еще молодой.

Вопрос: какие это вещества?

Ответ: это белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины, вода.

2. О нем нам напоминают надписи на пирамиде Хеопса: им кормили воздвигающих эту пирамиду рабов. С незапамятных времен возделывался в Китае и даже изображается в китайской азбуке одним знаком. В древней Греции охотно выращивали, но в повседневный рацион не включали из-за запаха, считали, что его запах оскорбляет чувства богов, в древнем Риме

потребляла лишь беднота. От римлян он перешел в средневековую Европу, простой народ видел в нем источник здоровья. В древнерусских рукописных памятниках, относящихся к XIII в, говорится, что славяне пили вино, положив его в чашку. Во времена Владимира Мономаха крестьяне ели его с солью и черным хлебом, а по праздникам варили студень из свиных голов, обязательно добавляя его в студень. В наше время находит самое разнообразное применение в кулинарии. Его используют в мясных, овощных, грибных блюдах и блюдах из домашней птицы – в супах, салатах, борщах, во 2 блюдах, он беден витаминами, но благодаря своему запаху обладает исключительно бактерицидными свойствами. Его варят долго и добавляют в готовое блюдо или в конце варки.

Вопрос: что это за овощ? Благодаря чему обладает бактерицидными свойствами?

Ответ: чеснок, фитонцидами.

3. Когда продукты погружают в большое количество жира и нагревают его до 180-190 градусов, то этот способ приготовления пищи называется – жаренье во фритюре.

Вопрос: как определить нужную температуру нагревания жира?

Ответ: а) в жир опускают небольшой кусочек продукта, если он быстро всплывает на поверхность, то уже можно обжаривать приготовленное; б) температуру нагревания жира определяют появлением дымка над поверхностью сковороды, кастрюли.

4. Макароны – это понятие можно найти во всех словарях народов мира. Оно объединяет и группу изделий из высушенного пшеничного теста, и одну из самых популярных областей современной кулинарии. Давно существует оно и в нашем лексиконе. Во второй половине XVIII века макароны появились в России. А в конце XIX века эту продукцию начала выпускать первая отечественная макаронная фабрика, построенная в г. Одесса.

Вопрос: где впервые появился рецепт приготовления длинных узких полосок из теста?

Ответ: Китай. А приплыл этот рецепт в Италию в 1295 г в багаже великого итальянского путешественника Марко Поло и стал отныне их национальным блюдом, а китайцы и в наше время слишком увлекаются им.

5. Закуски – одна их особенностей русской кухни, закусками принято называть небольшие порции более или менее острых и соленых кушаний.

Вопрос: какова роль закусок? И когда их принимают в повседневном приеме пищи?

Ответ: вызывать аппетит и увеличить образование желудочного сока. Принимают перед приемом первых блюд.

6. Русская пословица гласит: «Худ обед, когда хлеба нет». В старые времена у каждой хорошей хозяйки не пропадало ни кусочка хлеба. Для того чтобы хлеб не пропал, нужно научиться его грамотно хранить. Если он зачерствеет, не вбрасывайте его. Из черствого хлеба можно приготовить множество питательных и вкусных блюд. Вот, например рецепт лукового

супа, придуманного писателем Дюма-отцом: мелко нарезанный репчатый лук и хлебные кубики обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Переложить в кастрюлю, залить кипящей водой и варить 10-15 минут. На 200 г черствого хлеба – 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 литр воды.

Назвать: наибольшее количество блюд из черствого хлеба – ржаного и пшеничного.

Ответ: гренки, бутерброды, горячие закуски, супы, соусы, пудинги, десертные блюда, запеканки, пироги.

7. Рыбный рацион сейчас занимает в пище человека не последнее место. Рыба и другие морские животные находятся в балансе белковых продуктов в мире по удельному весу на третьем месте.

Вопрос: какой продукт по содержанию животных белков занимает первое место, и какой второе?

Ответ: первое место – молоко, второе мясо.

8. Большинство продуктов не могут долго сохраняться в свежем виде. Портятся продукты в результате воздействия на них микробов, которые очень быстро развиваются в подходящей для них среде. Следовательно, чтобы продукты не портились, надо создать условия, при которых микроорганизмы не могли бы развиваться.

Вопрос: какие условия неблагоприятны для развития микробов?

Ответ: для длительного хранения продуктов создаются условия, неблагоприятные для развития: обезвоживание, высокая концентрация сахара, неблагоприятная температура, кислая среда.

9. Это популярный овощ. Его родина – Южная Америка. Индейцы называли его «Крупная ягода», итальянцы – «Золотое яблоко», французы – «яблоко любви». Карл Линней дал ему латинское название «Солянум ликоперсикум» - волчий персик. В России появился в царствование Екатерины 2 вместе со слухом, что они ядовиты и есть их нельзя. И только в 1850 г наши соотечественники узнали, что плоды этого растения не опасны, и даже полезны и вкусны. В настоящее время известно несколько сот культивируемых оранжево-красных, розовых, желтых, больших и маленьких, круглых и продолговатых сортов этого овоща.

Вопрос: как зовут этот заморский плод?

Ответ: помидор.

10. Какое ваше любимое блюдо? Если такой вопрос задать представителям разных городов нашей страны, то на него можно получить самые разнообразные ответы: из Москвы – борщ и блины, из Минска – картофельные клецки и жареная свинина, из Киева – кулебяка, из Риги – молочный суп с перловой крупой, из Норильска – рагу из языка.

Вопрос: а какое фирменное блюдо у жителей Еревана?

Ответ: шашлык на вертеле

11. Вопрос: что полезнее мясо или рыба? Что общего и в чем различие между салатом и винегретом?

Ответ: 1. Специалисты отвечают: и то и другое в равной степени необходимо для нормальной жизнедеятельности организма человека. Однако

употребление мяса теплокровных животных в избыточном количестве приводит к перенасыщению организма экстрактивными веществами, что создает значительную нагрузку на печень, почки и может вызвать неблагоприятные реакции со стороны сердечно-сосудистой и нервной системы.

2. Салат – холодное блюдо из одного вида или смеси различных овощей, грибов, фруктов мяса и т.д. Винегрет – разновидность салата, но в его состав обязательно входит свекла.

12. С древних времен эта приправа ценилась очень высоко. А как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Эта приправа способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. Используется для консервирования.

Вопрос: что это за приправа?

Ответ: поваренная соль.

13. Назовите овощ, который выращивают на Руси с древних времен, а его название происходит от латинского слова «голова».

Ответ: капуста.

14. Этот двухэтажный хлеб с маслом носит имя лорда жившего в 18 веке. Лорд был страстным игроком и мог проводить целые дни за карточным столом. Чтобы не прерывать игру даже во время обеда, он стал приносить с собой два кусочка хлеба, помазанные маслом, с вложенным между ними кусочком мяса. Его примеру последовали партнеры, а вскоре этот бутерброд перенес границы Великобритании и стал известен во всем мире.

Вопрос: как называется этот бутерброд?

Ответ: сандвич

15. Существовало такое поверье: отвезешь в лес вечером в лес миску - найдешь слиток золота. Так щедро заплатят гномы за любимое лакомство. В России этот богатейший витаминами и каротином овощ употребляется в пищу четыре столетия. Он используется для супов, борщей, в салатах и т.д.

Вопрос: как вы думаете, что это за овощ?

Ответ: морковь.

16. Труден путь этого овоща на русский стол. Даже в жестокие голодные годы народ упорно не желал допускать на свой стол иноземный продукт – «чертово яблоко». Но шло время, и этот овощ стал полноценным хозяином нашего стола.

Вопрос: Что же это за овощ?

Ответ: картофель.

17. Когда-то давно на Руси этот суп называли «калья». Готовили его не только с огурцами, но и с солеными лимонами. Добавляя часто и почки. А подавали с различными пирогами.

Вопрос: какой это суп?

Ответ: рассольник

18. Эта бобовая культура впервые появилась в России в первой половине 16 века. Долгое время она играла роль декоративного растения, украшая дворцовые сады. В пищу эту культуру стали использовать только с первой половины 18 века. В ней содержится большое количество белка - до 25%.

Ответ: фасоль.