МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СОВЕТ ДИРЕКТОРОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОТРАСЛЕВОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ И СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ УКРУПНЕННОЙ ГРУППЫ 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВНЕУЧЕБНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

**Конкурс «Приготовление пряничных домиков»**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**(в рамках областного профессионального конкурса на лучшую методическую разработку внеучебного мероприятия профессиональной направленности среди преподавателей профессиональных образовательных учреждений Ростовской области)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Автор:** | Данильченко Светлана Андреевна.  Шевченко Елена Александровна  Мухин Дмитрий Викторович | | *преподаватель*  *преподаватель*  *преподаватель* | |
|  | |  | |  |

**г. Ростов-на-Дону,**

**2016 г**

|  |
| --- |
| РЕКОМЕНДОВАНО к участию в областном профессиональном конкурсе методических разработок внеучебных мероприятий решением НМС ГБПОУ РО «РТЭК»  протокол № 4 от «07» декабря 2015 г.  Председатель:  Зам.директора по НМР Саенко О.Е.  *Указывается ФИО должностного лица* |

**Пояснительная записка**

Одной из приоритетных задач современного профессионального образования является создание необходимых и полноценных условий для личного развития каждого студента, формирование активной позиции каждого обучающегося в учебном процессе. Поэтому использование активных форм обучения является основой развития общей и профессиональной компетентности студентов. Активные, познавательные способности формируются и развиваются в процессе познавательной деятельности. Когда студент не просто слушатель, а активный участник в познавательном процессе, своим трудом добывает знания. Эти знания более прочные. Педагог отказывается от авторитарного характера обучения в пользу демократического поисково-творческого. В качестве основных неоспоримых достоинств выступают : высокая степень самостоятельности, инициативности, развитие социальных навыков, сформированность, умение добывать знания, развитие творческих способностей. Чувство свободы выбора делает обучение сознательным, продуктивным и более результативным.

Данная методическая разработка иллюстрирует применение технологии развития творческого потенциала личности. Без творческой модели развития, формирования и совершенствования человека нет и не может быть подлинного раскрытия и развития творческого потенциала человека, общества, а следовательно не может быть создан подлинно творческий характер труда на производстве.

Процесс обучения ориентированный на развитие творческих способностей обучающихся, должен обеспечивать освоение обучающимися новых способов мышления и опыта творческой деятельности.

Это позволяет реализовать личностно - деятельностный подход в обучении. Структура конкурса построена таким образом, что каждый студент будет вовлечен в творческий процесс.

Дни организации и обеспечения проведения конкурса в орг.комитете приглашается администратор сайта учебного заведения.

Задание для конкурса и условия его выполнения позволяет привлечь обучающихся с различным уровнем исходных профессиональных навыков. Кроме того, формат конкурса и его тематические преимущества признаны расширить охват участников, вовлекая в него не только студентов соответствующего курса обучения, осваивающих соответствующий профессиональный модуль, но и студентов младших курсов и предполагает участие студентов других специальностей РТЭКа.

Задания, которые доводятся до сведения студентов 3 курса, групп ТП-31, ТП-32 во время учебных занятий по МДК 04.01 в рамках задания на внеаудиторную самостоятельную работу, для студентов 1,2,4 курсов- во время классных часов, в соответствующий период (в форме объявления)

Для членов кружка « Карамелька» - на очередном занятии.

Информационная и рекламная поддержка тематики конкурса – размещение на сайте учебного заведения и в информационных зонах колледжа, в печатном и фотоформате.

Период- за 2 недели до даты начала мероприятия.

Тематика конкурса является мотивоционно–привлекательной т.к. воплощает в себе актуальность временного характера ( приурочена к конкретному периоду), предлагает участникам модного направления, популяризируемого в социальных сетях соответствующей возрастной группой пользования и работаем как популяризации специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках набора 2016/2017 уч. года и повышения престижа профессии для обучающихся студентов.

Использование сайта колледжа, как ресурса информационной поддержки конкурса содействовали увеличению его посещаемости. В online- голосовании приняли участие 197 человек.

По итогам конкурса победителями стали творческие работы:

№7 –Игольникова Анастасия гр ТП-32.

№5-Михайлусов Дмитрий, Ключникова Екатерина, Холодовская Валентина гр. ТП-22

В номинации:

«За авторскую концепцию» :

№9 ТП-31

Щёлкинов Дмитрий

Тимошенко Алина

Самая активная группа -31 ( 15 участников)

Самая активная поддержка участников(по итогам online-голосования) :

№7 –Игольникова Анастасия гр. ТП-32.

№5-Михайлусов Дмитрий, Ключникова Екатерина, Холодовска.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О РЕГИОНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА**

**«ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК».**

**I.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

**1.1** Конкурс профессионального мастерства «Пряничный домик» (в дальнейшем «Конкурс») проводится среди студентов всех курсов, любых специальностей РТЭК, из желающих.

**1.2** Настоящее Положение определяет цели и задачи Конкурса, условия участия и общие требования к участникам конкурса и конкурсным работам, условия подачи и форму заявки, конкурсные задания, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей конкурса.

**1.3** Организаторы Конкурса ЦМК ТПП и ОО в общ. питании :преподаватели Данильченко С.А., Мухин Д. В., Шевченко Е.А.

**1.4** Дата проведения конкурса : 22 декабря 2015 г.

**1.5** Место проведения: РТЭК, Технологическая лаборатория, аудитория 106, выставочная зона 1 этажа.

**II.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА.**

**2.1** Конкурс проводится с целью повышения общественной значимости кондитерского искусства, совершенствования профессионального мастерства, а также выявления победителей.

**2.2** Проведение Конкурса направлено на решение следующих задач:

- повышение престижа профессии, возможности продемонстрировать профессиональное мастерство;

- привлечение внимания абитуриентов к профессии «Технология продукции общественного питания» в 2016/2017 учебном году;

- повышение уровня профессионализма обучающихся студентов;

- определение и пропагандирование современных перспективных направлений кондитерского искусства;

- обмен опытом и информацией, в том числе среди широкого круга среди студенческого сообщества.

**III. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ КОНКУРСА И КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ.**

**3.1** Участвовать в Конкурсе имеют право обучающиеся в РТЭК любых специальностей (возраст участников не ограничен).

**3.2** Участник Конкурса обязан иметь:

- профессиональную одежду (или получить комплект формы в технологической лаборатории ауд. 106), собственные перчатки, сменная обувь, бейдж с указанием ФИО;

- необходимые ингредиенты для выполнения и оформления кондитерского изделия;

**3.3** Во время Конкурса участнику разрешается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования миксер, мини взбивальная машина и др.)

**3.4** Работы конкурсантов должны отвечать следующим обязательным требования:

- конкурсные задания должны быть выполнены с учетом современных стандартов;

- при выполнении конкурсных заданий участники должны использовать творческий подход, оригинальность, выдумку, собственный стиль.

**3.5** Рабочие места участников должны быть организованы с обеспечением соблюдения санитарных и технологических норм.

**3.6** Участники выставляют готовые конкурсные изделия на демонстрационных столах.

**3.7** Для презентации организаторы предоставляют участникам выставочное место, экспозиционные столы.

**IV. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ ЗАЯВОК.**

Конкурсанты предоставляют заявки на участие в Конкурсе в аудитории 106,111,309 до 22. 12.2015.

**V. ЖЮРИ КОНКУРСА.**

**4.1** В состав жюри Конкурса входят :

Преподаватели специальных дисциплин ЦМК ТП и ОО в общ.питании и зрительское жюри – студенты и преподаватели РТЭК.

**VI. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.**

Участники Конкурса в течение 2 часов под наблюдением членов жюри должны выполнить одно или несколько (по своему выбору) кондитерских изделий «пряничный домик». Оформить и выставить готовое изделие на выставочном столе.

Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций, а также аксессуаров (драпировка, свечи и т.д.) для более удачной презентации. Декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

***Дополнительная информация для выполнения конкурсного задания***

**Все элементы декорации, и украшение конкурсных изделий могут быть приготовлены заранее. Сборка в ходе соревнования.** Допускается использование заранее приготовленных украшений из мастики (неокрашенные и несобранные) , а также использование заранее приготовленных силиконовых форм, шаблонов или трафаретов. Формы и шаблоны должны быть сделаны из безопасных пищевых материалов. Сборка на конкурсе.

**Все материалы, используемые в конкурсных изделиях должны быть съедобными.** Не разрешается использовать клеевой карандаш, непищевые клеи, непищевые красители и непищевые каркасы.

По окончании времени, отведенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится на 20 минут для уборки рабочего места.

**Композиция «Пряничный домик» может быть выполнена по условиям « Арт-класса»**, т.е. заранее, в виде заготовок или в законченном виде и представлена к моменту выставки оценивания работ.

**VII. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА.**

Итоги конкурса подводятся по суммам баллов, выставленных в оценочных протоколах членами жюри, и в рамках « он-лайн»-голосования во время Демонстрации пряничных домиков с 12:00 до 14:00 1-го дня выставки или на сайте колледжа путем заочного голосования в течение следующих суток.

Завершение приема голосов в поддержку участников на сайте 23.12. 2015 г.

(Определение победителей голосования – в автоматическом режиме).

**Конкурсное задание** «Пряничный домик» оценивается по 50-бальной системе:

- Гармоничное сочетание цвета, аромата и вкуса от 1 до 10 баллов;

- Современный стиль оформления от 1 до 10 баллов;

- Соответствие выбранной теме от 1 до 10 баллов;

- Оригинальность рецепта от 1 до 10 баллов;

- Внешний вид, оформление и подача от 1 до 10 баллов.

**«Арт-класс» (домашнее задание)** оценивается по 50-ти бальной системе:

- Оригинальность от 1 до 10 баллов;

- композиционное решение в соответствие с выбранной темой от 1 до 10 баллов;

- художественное мастерство от 1 до 10 баллов;

- чистота выполнения от 1 до 10 баллов;

- цветовая гамма, сочетание цветов от 1 до 10 баллов.

Зрительское жюри может проголосовать в виде «Предпочтения» за 1 работу во время выставки или в режиме online в указанный период, на сайте rtek.info/novosti/golosovanie-motivyi-pryanichnyiy-domik/

**VIII. ОПРЕДЕЛЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА.**

8.1 Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов.

8.2 Все участники Конкурса награждаются дипломами участника.

8.3 Предусмотрены следующие номинации

- «За лучшую авторскую концепцию»

- «Самая активная группа зрителей.»

- Самая активная группа поддержки участников (по итогам он-лайн голосования).

Орг. комитет конкурса.

**ПРИЛОЖЕНИЯ:**

№1

Объявление о проведении конкурса:



№1



№2



№3



№4



№5



№6



№7



№8



№9



№10



№11



№12



№13

