

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРЫМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОТЧЕТ
О ПРОВЕДЕНИИ НЕДЕЛИ ЦМК
«СЕРВИСА И ТУРИЗМА»

19-24 ОКТЯБРЯ

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦМК
ГАВОЗДА ТАТЬЯНА ВЛАДИСЛАВОВНА

2020

ОТЧЕТ

О ПРОВЕДЕНИИ НЕДЕЛИ ЦМК «СЕРВИСА И ТУРИЗМА»

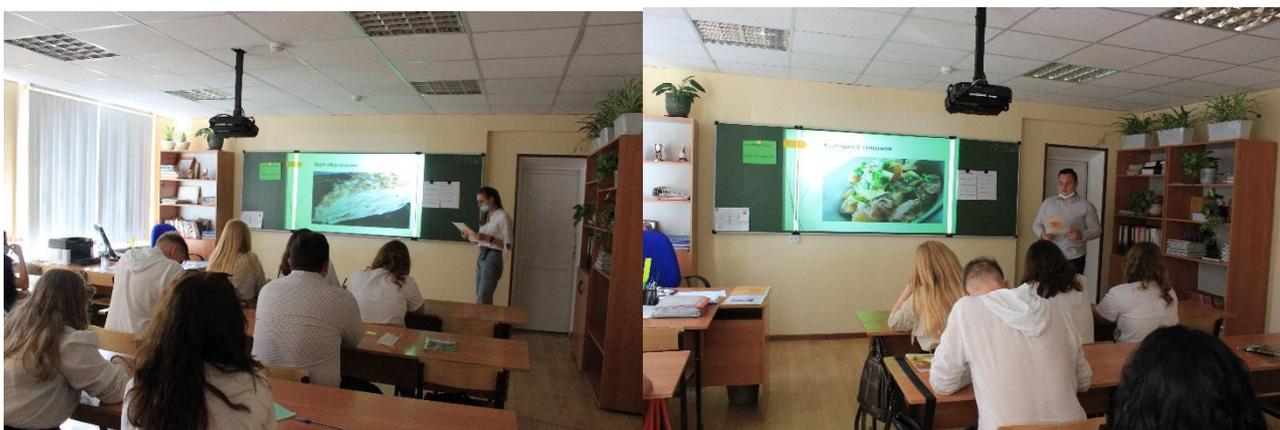
Согласно плана методической работы в КИСТ с 19 по 24 октября 2020 г. прошла неделя ЦМК «СЕРВИСА И ТУРИЗМА». Был составлен и утвержден план мероприятий на этот период.

№	Дата	Наименование мероприятий	участники	Ответственный за проведение
1	19.10	Беседа- «Любимые блюда советских людей»	3-19-1Т	Гавозда Т.В.
2	19.10	Передвижная выставка-«Повара прошлого и современности»		Гавозда Т.В.
3	19.10	Фотовыставка- заМЕЧТАтельные блюда		Гавозда Т.В. Кабинет 116
4	20.10	Викторина, посвященная международному дню Повара	Студенты 1-2 курса	Классные руководители групп
5	21.10	КОНКУРС Букет Осени (фрукты, овощи)	Студенты	Классные руководители групп ЦМК «Сервис и туризм»
6	21.10	Выпечка хлебобулочных изделий	3-19-1Т	Отчик С.Ю Студент Левченко В., Соловьев А.
7	21.10	Внеклассное мероприятие «Картофельные игры»	студенты	Классные руководители групп ЦМК «Сервис и туризм» Отчик С.Ю. Гавозда Т.В. Ерохина Н.П. Кожевникова В.К. и классные руководители групп участников (1-2 курс)
8	23.10	Капкейки	Харламова В 3-17-2	Ерохина Н.П.
9	19- 24.10	Посвящение в студенты	1 курс технологи и ПиК	Демина А.Ю. и классные руководители 1 курса
10	19- 24.10	Участие в онлайн-олимпиаде на сайте ПРОФКОНКУРС «Повар, кондитер»		Гавозда Т.В. Группа 3-19-1Т,7-18-ПиК

19.10.2020 в кабинете спецтехнологии с обучающимися второго курса, группой 3-19-1Т была проведена беседа

«ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА СОВЕТСКИХ ЛЮДЕЙ». Ребята рассказывали о блюдах, которые готовили их бабушки и мамы, а это время 70-х и 80-х годов прошлого столетия. После каждого выступления, оратор задавал вопросы студентам и они с удовольствием и азартом на них отвечали.





Оформлена фотовыставка-заМЕЧТАтельные блюда, на которой представлены блюда, приготовленные студентами техникума



Также студентам был представлен стенд ТОП -10 российских поваров современности

Андрей Матюха



Андрей работает в **Краснодаре**. Ему принадлежат рестораны «The Печь» и «Угли-Угли». Шеф-повар, конечно, он же. В этом году занял первое место в российском этапе престижнейшего кулинарного конкурса «Золотой Бокюз». Кроме этого он неоднократно был призером и победителем Кубка Кремля.

Владимир Мухин



Российский ресторатор, шеф-повар ресторана «White Rabbit» в Москве. Благодаря его работе, заведение в 2016 году стало первым российским рестораном, попавшим в двадцатку лучших ресторанов мира. Владимир является приверженцем русской традиционной кухни. Поэтому старается как можно чаще готовить именно по русским рецептам, стараясь доказать всему миру, что эти блюда заслуживают ничуть не меньшего внимания, чем более разрекламированные кухни

Константин Ивлев



Шеф-повар и телеведущий. Хорошо известен любителям таких кулинарных шоу, как «Адская кухня», «На ножжах». Начал свой путь в московском ПТУ №9. Повышал свое мастерство у французских и американских мастеров. В 2010 году вместе с шеф-поваром Юрием Рожковым создал в Москве школу «Ask the chef». Во всем мире знаменитые шеф-повара, да и просто шеф-повара в основном мужчины. Просмотрев наш топ видно, что Россия не стала исключением. Ни один известный ресторан скорее всего не возьмет на работу женщину шеф-повара. Почему женщина-повар хуже, чем мужчина-повар точно неизвестно. Но пока им остается царить только где-нибудь в столовой или дома. И другие....

20.10.2020

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ПОВАРА

Именно в этот день проводилась викторина, посвященная международному дню Повара. В ней приняли участие четыре команды нашего отделения 3-19-1Т, 7-19ПиК, 3-20-1Т, 7-20 ПиК. Студенты состязались в знании тонкостей кулинарного искусства. Победителя в этот раз стали участники из группы 3-19-1 «Технология продукции общественного питания».









21.10.2020 КОНКУРС - БУКЕТ ОСЕНИ

21 октября оказался самым богатым на мероприятия, которые проводятся в рамках недели цмк «СЕРВИСА И ТУРИЗМА», именно этим и интересна студенческая жизнь. Сегодня было буйство осенних красок, изобилие овощей и фруктов. Это означает, что тема задания-составление осеннего букета из овощей и фруктов. Глядя на фото-судите сами. А жюри выделило букет сделанный в технике карвинг- «Осенний фейервек» группа 3-19-1Т, вторым был отмечен «Поцелуй осени» группа 7-19 ПиК, и также всех порадовали композиции ребят – «Краски осени» 3-20 -1Т и «Деревенский стиль» 3-19-1Т

По заданию в букете непременно должны быть овощи или фрукты! Смотрим, как ребята справились с заданием.







В это же день проводился мастер-класс преподаватель спец дисциплин Отчик Светлана Юрьевна -Выпечка хлебобулочных изделий. Ей активно и очень умело помогали студенты группы технологов Левченко Виктор и Соловьев Александр. Ребятам, пришедшим на мероприятие было предложено поучаствовать в плетении хал и дегустировать изделия, которые ребята приготовили накануне.







Всем присутствующим было интересно узнать информацию о международном движении Ворлдскилс и узнать, что наш студент – Левченко Виктор принимает участие в соревнованиях по компетенции «Хлебопечение» и уже имеет награды.

В это же день ребят ждал еще один конкурс, еще одно состязание. И это были «КАРТОФЕЛЬНЫЕ ИГРИЩА».

Сегодня, в 14-00 вновь мероприятие! Да не просто, а целый конкурс, название которому «КАРТОФЕЛЬНЫЕ ИГРИЩА». Было весело, шумно, познавательно! Осваивали навыки нарезки картофеля, показали мастер-класс по изготовлению розы

из картофеля. Ребята выполнили задания по основам рыночной экономики, предпринимательской деятельности, основам права. На то он конкурс, должен быть победитель и он имеется! Это группа 7-19-ПиК, набравшая 26.5 баллов! Поздравляем ребят с высоким результатом. 26 баллов у ребят из группы 3-20-1Т, а у 7-20-ПиК 23,5! И это первый курс!! Призом для всех ребят было угощение – халы, приготовленные нашими студентами в лаборатории техникума. Мероприятие подготовила и провела преподаватель спец дисциплин Гавозда Татьяна Владиславовна





23 октября – выпечка и оформление капкейков. Мероприятие проводила мастер производственного обучения Ерохина Наталья Петровна совместно с Харламповой Викторией, студенткой 4 курса группа 3-17-1Т. Ребятам нашего техникума рассказали историю возникновения капкейков:

Торт в той или иной форме существует с древних времен, а вот капкейки, маленькие порционные пирожные-торты, появились в Америке. Капкейки – идеальное угощение для современного ритма жизни. При их приготовлении нет нужды раскатывать и выпекать коржи, прослаивать их кремом и нарезать на ровные кусочки. Капкейки пекутся быстро, целыми партиями, их легко украсить и подать на стол.

Ребята с огромным удовольствием принимали участие в оформлении мини-тортиков на свой вкус! Не сразу все получалось, но они очень старались!











Для группы 3-19 -1Т во время дистанционного обучения с применением ЭО темой занятия была практическая работа **«Приготовление изделий из теста»**

Цель работы: привить обучающимся практический опыт и навыки приготовления изделий из различных видов теста, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
И вот как обучающиеся освоили навыки и закрепили их на самостоятельно, выполнил задание в полном объеме: рассчитали и оформили технологическую карту на мучное изделие, а также приготовили изделие и оформили его подачу.

ОЛИМПИАДЫ

С 19.10 по 24.10.2020

Наши студенты уже пять лет участвуют на сайте **Профконкурс.ру** в олимпиадах и викторинах

В своей работе редакция Профконкурса придерживается следующих принципов:

Конкурс – это стимул в освоении нового и движения вперед, это стремление к развитию личности и возможность посмотреть на себя со стороны другими глазами, и, наконец, это - независимая оценка твоей работы

Мы открыты для всех обучающихся по программам профессионального образования, учащихся школ и лицеев

Мы уверены, что у каждого есть свой талант и готовы помочь Вам его развивать

Проявляя активность, Вы развиваете свои творческие способности, которые дают Вам уверенность и успех в Вашей дальнейшей жизни

Наши мероприятия соответствуют ФГОС и направлены на вовлечение молодежи в процесс творчества

Обучающиеся группы 3-19-1Т приняли участие в олимпиаде «Бульоны» и получили следующие результаты:

Левченко Виктор -85 баллов- 2место

Рудько Арсений -80 баллов – 2 место

Федоткина Алина -65 баллов- 3 место

Поздравляем ребят и желаем успехов в дальнейшем!