**Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Луганской Народной Республики**

**«Краснолучский колледж технологии строительства и прикладного искусства»**



***Отчет***

***О проведении предметной декады***

***По профессии: «Повар, кондитер»***



2021

***Отчет о проведении предметной декады по профессии: «Повар, кондитер»***

Участие в предметной декаде даёт возможность обучающимся колледжа проявить свои интеллектуальные способности, раскрыть таланты, скрытые потенциалы.

 С 15 по 26 февраля 2021г годав нашем колледже   проводилась предметная декада по профессии: «Повар, кондитер»  Предметная декада проходила под девизом:  *«Удивление! Разнообразие! Творчество! Креатив! Дружба!»*

**Цель:** способствовать активизации познавательной сферы обучающихся для повышения мотивации обучения.

**Задачи** предметной декады:

1. Создание условий для раскрытия способностей каждого учащегося, выявление одаренных учащихся.
2. Повышение интереса учащихся к учебной деятельности, к познанию действительности и самого себя.
3. Оценка влияния предметной декады на развитие интереса обучающихся к изучаемым предметам.

***Принцип проведения методической предметной декады:***  каждый обучающимися является активным участником всех событий декады. Он может попробовать себя в разных ролях, попробовать свои силы в различных видах деятельности: \*оформление и подача блюд;

\* выдвигать идеи, реализовывать их на уроках практического обучения;

\*загадывать (придумывать) существующие задачи и загадки на сайте колледжа..

***Форма проведения предметнойдекады:***викторины, мастер-класс, конкурс профмастерства, кулинарный батл, фото- вернисаж.

Перед проведением декады членами методической комиссии «Технологии общественного питания» был составлен, согласован и утвержден план проведения мероприятий.

Об открытии предметной декады согласно Приказа № 43 от 12.02.2021 и плана проведения декады на сайте ККТСПИ 15.02.2021 г. обучающиеся смогли для себя узнать что-то полезного с информационного блока «Экскурс в поварское дело»



В кулинарном цехе к открытию предметной декады состоялась выставка плакатов.



16.02.2021 на сайте ККТСПИ для под девизом «Оригинальность в простате» мы разместили несколько рецептов простых в приготовлении и необычных в подаче блюд.

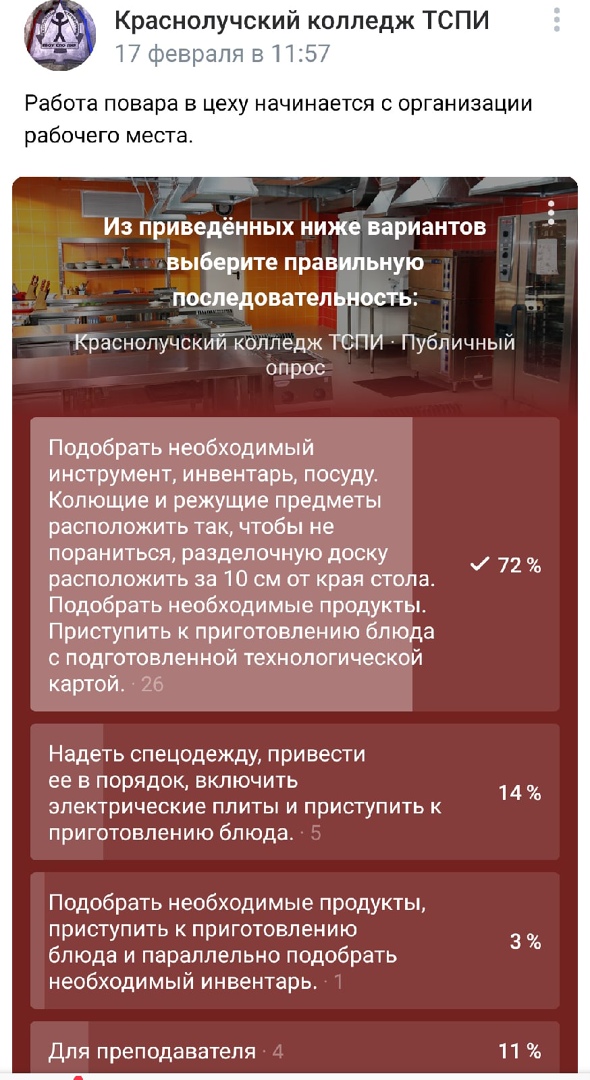


Мастером п/о Гуржий О.И. для учащихся группы № 19-26 был

проведен мастер – класс «Фьюжин кухня». Кухня в стиле fusion – прежде всего, фантазия и знания.  Мастер рассказала общие сведения и продемонстрировала им приготовления блюда из этой кухни «Курица под ананасом»

17.02.2021г Онлайн-кулинарная викторина «Занимательный вопрос» ждал наших обучающихся на сайте ККТСПИ уже на следующий день от мастера п/о Морозовой О.Ю.



Для очень любознательных на нашем сайте мы выложили несколько интересных фактов о еде , которые занесены в книгу рекордов Гиннеса.



В профессии кондитер очень важно иметь такие качества: аккуратность, терпеливость, выносливость. О том, как 5 современных кондитеров создают свои торты- шедевры мы можем узнать-прочитав статью на нашем сайте 18.02.2021г



Мастер п/о Бондаренко О.С. провела конкурс профмастерства «Блины и блинчики». Перед обучающимися стояла задача не только правильно приготовить блинное тесто, но и продумать творческий подход в оформлении и подаче. Все справились «на ура!». Но первое место было присвоено Молодцовой Татьяне. Умничка,Таня !!!



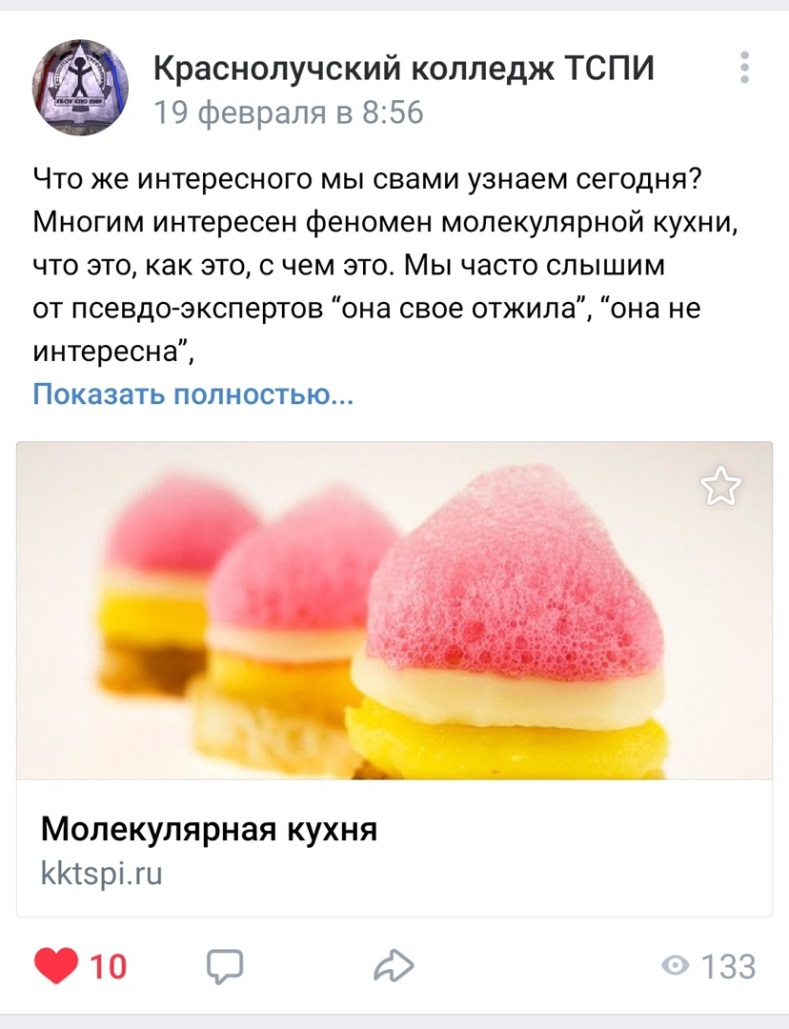
Чтобы обучающиеся не скучали, на сайте провели онлайн-викторину «Еда и кулинария». Здесь их ждали вопросы на развитие логического мышления, загадки и ребусы.

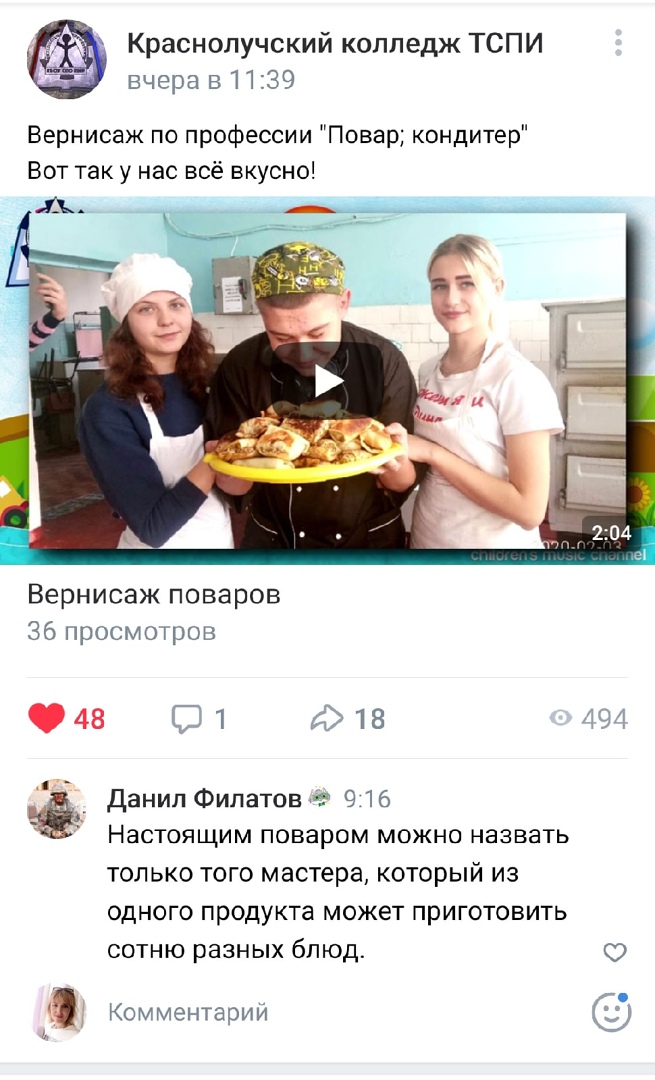
Спасибо самым активным обучающимся:

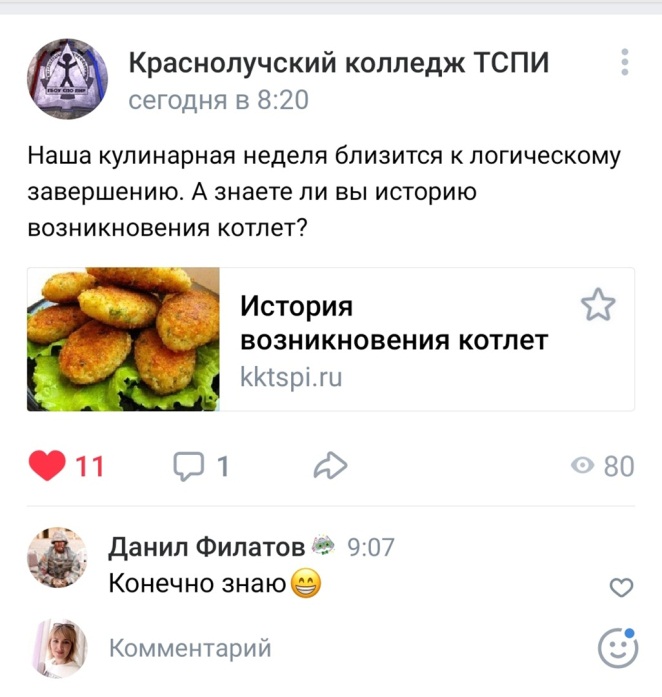
1. Филатов Даниил гр. 19-26
2. Раевская Татьяна гр. 20-16
3. Нестерко Александр гр. 18-36

О феномене молекулярной кухне немного узнали 19.02.2021г



Отдельное внимание занимает наша работа по подготовке к созданию видеоролика «Вернисаж по профессии». Наши обучающие на уроках учебной практики готовят просто шедевры!



Перед проведением кулинарного батла «Котлета на котлету» мы на нашем сайте опубликовали историю возникновения котлет А чуть позже выложили отчёт о проведении батла с результатами и победительницей.



Итак, закончилась декада по профессии: «Повар, кондитер». Декада была насыщенной и очень занимательной. Мы уверены в том, что после проведения предметных декад у многих учащихся изменится отношение к профессии, появится заинтересованность в познании нового, усилится интерес к процессу творческого развития себя в профессии.



Такие формы работы дают большой эмоциональный заряд, надолго запоминаются обучающимся, способствуют формированию положительной мотивации учебной деятельности.