

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОО:

- способствовать развитию профессионального мышления обучающихся, способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности;
- стимулировать обучающихся к дальнейшему профессиональному и личному развитию через повышение интереса к своей будущей профессиональной деятельности;
- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся, их адаптации в условиях современного производства и рынка труда.



ПРОГРАММА

республиканского этапа Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства обучающихся по
профессии среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»

Место проведения: ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и
сервиса», г. Черногорск, ул. Октябрьская, д. 86

Дата проведения: 22.04.2016, время проведения: 10.00 –15.30

Цели олимпиады:

выявление одаренных и талантливых обучающихся, совершенствование и стимулирование творчества обучающихся, развитие их инициативы и демонстрация современных достижений учебно-исследовательской деятельности студентов профессиональных образовательных организаций.

Задачи олимпиады:

развитие творческой инициативы, повышение познавательного интереса обучающихся профессиональных образовательных организаций к освоению основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования;

выявление обучающихся профессиональных образовательных организаций, обладающих наиболее высоким уровнем профессионального мастерства;

повышение значимости и престижа рабочих профессий;

содействие профессиональной ориентации граждан.

Участники олимпиады: обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа проведения олимпиады

09.00 – 10.00	1 этаж, фойе	Регистрация участников и гостей конкурса. Завтрак.
Открытие олимпиады		
10.00 –10.30	2 этаж, актовый зал	Приветствие конкурсантов, Кеберле Наталья Викторовна, начальник отдела профессионального образования и науки, Шаркова Людмила Михайловна, директор ГБПОУ РХ ЧТТиС. Представление участников олимпиады, членов жюри. Жеребьевка участников олимпиады.

Теоретическая часть олимпиады		
10.35 –11.00	3 этаж, кабинет № 35	Теоретическое задание в виде решения тестов
Оценка домашнего задания		
10.35 –11.20	1 этаж, столовая	Представление домашнего задания по теме: «Закуски для фуршета»
Практическая часть олимпиады		
11.30 –14.30	Учебно-производственные мастерские, кулинарный цех	Приготовление блюда «Порционное основное горячее блюдо из мяса птицы»; Приготовление десерта с использованием мусса
14.30-15.00	1 этаж, столовая	Обед для конкурсантов
Мастер-классы		
11.30 –13.00	Лаборатория «Бармен», 1 этаж	Мастер класс от бренд-шефа «the Limerik irish pub», «То-Сё» Лугачева Павла; «Работа с мастикой», Черных Алла Владимировна, ЗАО «ХанТигр»; «Техника работы с мастикой», Тугачикова Татьяна Александровна, кафе-кондитерская «Малинники»; «Приготовление напитков», Потемина Елена Александровна, ЗАО «ХанТигр».
13.00-13.30	1 этаж, столовая	Обед
15.00-15.30	2 этаж, актовый зал	Подведение итогов олимпиады, награждение победителей