

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
"ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"



Курзенева В.А., Ятманова С.В.

Материалы проекта
**«Приготовление ово-лакто-вегетарианских
холодных закусок»**
для участия
в межрегиональном открытом конкурсе
Приволжского федерального округа
«Мастер года – 2016»

Йошкар-Ола, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. Аннотация проекта	3
2. Обоснование необходимости проекта	3
3. Основные этапы проекта	7
4. Описание проектного продукта и критериев его качества	9
5. Формирование и оценка профессиональных и общих компетенций, на которые направлен проект	11
6. Ресурсное обеспечение проекта	13
7. Эффекты проекта	18
8. Ожидаемые результаты	20
9. Перспективы развития проекта	24
Приложение А. Технологическая карта	25
Приложение Б. Ово-лакто-вегетарианская закуска	26
Приложение В. Мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»	27
Приложение Г. Экспертная оценка «Ирландский паб The Fox»	28

1. Аннотация проекта

Проект «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» включает поэтапное, последовательное информационно-методическое сопровождение процесса освоения студентами колледжа умений по приготовлению ово-лакто-вегетарианских закусок в соответствии с конкурсными требованиями **WorldSkills по компетенции Поварское дело, профессионального стандарта Повар и внедрение в производственный процесс предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».**

2. Обоснование необходимости проекта

Возросшая востребованность профессионального образования неразрывно связана с эффективностью работы Союза **«Ворлдскиллс Россия»**, как локомотива движения **WorldSkills** в нашей стране.

В настоящее время отмечается чрезвычайная важность присоединения как можно большего количества образовательных учреждений к движению **WorldSkills**. Подготовка специалистов и профессионалов по новым стандартам даст мощнейший импульс модернизации отечественной системы подготовки высококвалифицированных рабочих кадров.

Заместитель министра образования и науки РФ Александр Климов на заседании организационного комитета по проведению чемпионата мира по профессиональному мастерству **WorldSkills – 2019** в Казани отметил: «Важно, не только подготовить конкурсантов, но и внедрить ведущие практики **в реальную деятельность образовательных организаций. Для этого необходимо соблюдение международных требований WorldSkills, которые будут обеспечены в рамках обучения наших студентов в сфере СПО.**

Именно поэтому значительное внимание в Торгово-технологическом колледже уделяется вопросам участия в данном движении.

Участие в движении WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело. Мастер производственного обучения Курзенева Валентина Анатольевна принимала участие в разработке заданий для сертификации квалификаций по направлению «Общественное питание», профессия Повар в 2014 году, в экспертной деятельности – эксперт WorldSkills Russia Поварское дело (г. Казань, 2014 г.). Ею подготовлены участники Всероссийской олимпиады по профессии 10.01.17. Повар, кондитер (2014 г.), Второго открытого чемпионата Москвы по профессиональному мастерству WorldSkills Russia - 2013 г., регионального отборочного чемпионата Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia 2016 г., (г. Йошкар-Ола, 1 место), полуфинала национального чемпионата Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia ПФО – 2016 г. (г.Саранск, 4-е место).

В ходе подготовки к региональному чемпионату Республики Марий Эл Молодые профессионалы 2016 было выявлено **противоречие:** необходимость умений по приготовлению холодных ово-лакто-вегетарианских закусок для участия в чемпионате при отсутствии конкретизации данной темы в ФГОС Повар, кондитер.

Основная проблема заключается в отсутствии необходимых умений и знаний у студентов колледжа по приготовлению холодных ово-лакто-вегетарианских закусок.

Мотивационными факторами разработки и реализации проекта стали:

- выявленный «разрыв» между ФГОС Повар, кондитер и конкурсными требованиями **WorldSkills**;
- «дефицит» теоретических знаний и умений по приготовлению ово-лакто-вегетарианских холодных закусок;
- **выявленный «разрыв»** между ФГОС Повар, кондитер и профессиональным стандартом Повар;

- **выявленный «дефицит»:**

- *теоретических знаний*: по приготовлению блюд здорового питания, в частности вегетарианских закусок; принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
- *умений* готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.

- **необходимость внедрения международных требований WSR в реальную учебную практику Торгово-технологического колледжа.**

Цель проекта: формирование умений студентов по приготовлению ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR посредством внедрения в реальную учебную практику.

Задачи проекта:

1. Педагогические:

Методические - разработать:

- программу экспериментальной работы по приготовлению и апробации ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR;
- диагностический материал (анкеты, листы-опросники);
- технологию приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR (технико-технологическая карта);
- мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;
- учебно-методический комплект урока учебной практики «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»: программа, информационное пособие, электронный образовательный ресурс;

- включить в рабочую программу учебной практики по профессиональному модулю 06 тему: «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок».

Развивающие – способствовать развитию умений:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- работать в команде, эффективному общению друг с другом.

Воспитательные:

способствовать пониманию сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлению к ней познавательного интереса;

Организационные (управленческие):

- создать организационную проектную группу (определить полномочия участников проекта);
- разработать проект;
- составить план-график по реализации проекта (дорожную карту проекта);
- организовать процесс реализации и управление проектом;
- осуществлять контроль качества и мониторинг выполнения задач проекта;

2. Информационные:

- создать, разместить электронный образовательный ресурс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» на сайте колледжа:

- апробировать мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» в рамках программы учебной практики и профориентационной работы колледжа;
- обобщить и распространить полученный опыт.

3. Социальные:

привлекать к участию в проекте социальных партнеров: представителей предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox», ГБОУ ДПО Республики Марий Эл «Научно-методический центр профессионального образования», педагогов, студентов, школьников и родителей.

3. Основные этапы проекта

Реализация проекта включает три этапа.

Период	Этап
2015 г.	1 этап. Подготовительный
2015-2016 гг.	2 этап. Основной
2016 г.	3 этап. Экспертно-аналитический

В ходе *подготовительного этапа* проекта было осуществлено выявление «разрывов» и «дефицитов» в ФГОС по профессии Повар, кондитер в сравнении со структурой профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции «Поварское дело» WSR и профессиональным стандартом Повар. Определена проблема, тема, цели и задачи реализации проекта,

Создана проектная группа. Ключевыми участниками которой являются мастера п/о, студенты выпускного курса по специальности Технология продукции общественного питания и студенты по профессии Повар, кондитер, эксперты предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

В ходе основного этапа проекта мастера п/о Курзенева В.А. и Сафина А.А., студентка Ятманова С. разрабатывали и апробировали технологию приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR.

Разработана **программа экспериментальной работы**, которая включает 2 этапа:

1) разработка и апробация технологии приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR.

2) внедрение в реальную учебную практику студентов 2-го года обучения по профессии Повар, кондитер. Уникальность эксперимента заключалась в том, что студентка выпускного курса по специальности Технология продукции общественного питания Ятманова С. участвовала в разработке, апробации и в обучении студентов по профессии Повар, кондитер.

Экспертно-аналитический этап включал:

- представление содержания и результатов работы в форме презентации и фрагментами мастер-классов в рамках мероприятий российского, регионального и республиканского уровней:
 - Региональный чемпионат Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia 2016 г. (г. Йошкар-Ола, 1 место);
 - Полуфинал национального чемпионата Молодые профессионалы по стандартам WorldSkills Russia ПФО – 2016 г. (г. Саранск, 4-е место);
 - Республиканский конкурс «Лучший по профессии», (г. Йошкар-Ола, 1-е место).
- Предоставление технико-технологической карты вегетарианских холодных закусок экспертам предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».
- Получение положительного отзыва экспертов предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

- Положительные результаты мониторинга и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций студентов экспериментальной группы по профессии Повар, кондитер.
- Принятие решения о включении темы «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» в рабочую программу учебной практики 19.01.17 Повар, кондитер ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.
- Внедрение вегетарианских холодных закусок, апробированных в ходе реализации проекта в производственный процесс предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».

4. Описание проектного продукта и критериев его качества

Таблица 1

Проектный продукт	Критерии качества
1. Техничко-технологическая карта (Приложение А)	• правильность выполнения расчета технико-технологической карты • правильность расчета пищевой и энергетической ценности блюда • соответствие требованиям нормативно-документального оформления технологической карты
2. Ово-лакто-вегетарианская закуска в готовом виде (Приложение Б)	• эстетичность оформления • выход порции • форма нарезки • консистенция • вкус и запах
3. Мастер-класс «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»	• постановка и решение задач по апробации основных идей ово-лакто-вегетарианства; • изменение в содержании рабочей программы учебной практики; • способы активизации деятельности всех участников мастер-класса; • передача опыта участникам путем прямого и

	комментированного показа приемов работы; • эффективность организации самостоятельной деятельности участников по приготовлению ово-лакто-вегетарианских закусок; • умение педагога-мастера создать условия для освоения профессиональных компетенций одновременно в качестве участников и экспертов, присутствующих на учебном занятии; • индивидуальный стиль педагога-мастера в отборе содержания, форм, методов организации педагогической деятельности, в процессе рефлексии и оценки.
4. Видеоролик «Приготовление ово-лакто-вегетарианских ХОЛОДНЫХ закусок» (Приложение В)	• качество съемки; • качество звука; • качество изображения; • информационное наполнение; • познавательность; • наглядность; • доступность.
5. Информационный сборник «Из опыта реализации проекта «Приготовление ово-лакто-вегетарианских ХОЛОДНЫХ закусок»	• информативность, • наличие инновационных методических приемов, форм деятельности, их нового сочетания. • наличие подтверждения эффективности предлагаемых подходов примерами, иллюстрациями, или материалами экспериментальной апробации • полнота • актуальность
6. Электронный образовательный ресурс	• наглядность и эстетичность • доступность • эффективность и результативность применения ЦОРа • эргономичность • техническая комфортность • открытость • обновляемость • совместимость

5. Формирование и оценка профессиональных и общих компетенций, на которые направлен проект

Проект направлен на формирование:

- **профессиональной компетенции ПК 2.1** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ФГОС Повар, кондитер) на примере вегетарианских фуршетных закусок и холодных блюд в период учебной практики в ходе основного этапа реализации проекта;
- **умения готовить фуршетные закуски** Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок (Структура профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции Поварское дело WorldSkills Russia, Модуль 2.1);
- **умений** готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу и **знаний** рецептуры и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, принципов и приемов презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям (**Профессиональный стандарт Повар, 3.2.2 Трудовая функция** Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий).

Оценка уровня сформированности ПК осуществляется методом наблюдения и органолептической оценкой готового продукта, и отражается в **Листе наблюдения** освоения основных видов работ учебной практики и **Аттестационном листе** (характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики).

Формирование общих компетенций (Таблица 2) осуществляется опосредованно в течение реализации всего проекта и уровень сформированности ОК находит свое отражение в **Листе наблюдения** освоения основных видов работ учебной практики и **Аттестационном листе** (характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики).

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции, умения	
ФГОС Повар, кондитер	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
Структура профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции «Поварское дело» WorldSkills	
Модуль 2.1 Фуршетные закуски Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок	
Профессиональный стандарт Повар	
3.2.2 Трудовая функция	
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
Трудовые действия:	
• Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. • Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	

Умения:
• готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
Знания:
• рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента • принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

6. Ресурсное обеспечение проекта

Кадровые ресурсы

Для успешной реализации проекта создана проектная группа. Обсуждение рабочих вопросов проекта осуществлялось на заседаниях цикловой методической комиссии, методического и педагогического советов. Координатор проекта - директор Т.А.Венедиктова, авторы-разработчики: Курзенева В.А., Сафина А.А. Информационно-методическое сопровождение проекта: методическая служба и полиграфический отдел. Распределение обязанностей участников проекта представлено в таблице 3.

Таблица 3

Должность	Ф.И.О.	Проектная роль
Директор колледжа	Венедиктова Т.А.	Координатор, инноватор
Заместитель директора по учебно-производственной работе	Наумова Г.В.	Инноватор
Заместитель директора по научно-методической работе	Хорошавина Т.В.	Инноватор, разработчик
Заведующая технологическим факультетом	Дорофеева В.П.	Координатор, аналитик
Методист	Иванова О.С.	Аналитики
Инженеры-программисты	Пантелеев М.С., Секарин М.В.	Исполнитель
Маркетолог	Лаврентьева А.Ю.	Аналитик

Председатель ЦМК кулинарного профиля	Кузьмина Л.В.	Разработчик, исполнитель, специалист
Мастера п/о	Курзенева В.А. Сафина А.А.	Специалисты, разработчики
Студенты (специальность Технология продукции общественного питания, профессия Повар, кондитер)	Ятманова С., студентка 5 курса Студенты 2 курса учебной группы Повар, кондитер №21 (24 чел.)	Специалист Участники
Технолог производства «Ирландский паб	Чагина С.В.	Эксперт Социальный партнер

Временные ресурсы

Рабочий план реализации проекта

Таблица 4

Сроки реализации проекта	Содержание мероприятия	Ответственные
1 этап. Подготовительный		
2015 год	- Выявление «разрывов» и «дефицитов» в ФГОС по профессии Повар, кондитер в сравнении со структурой профессиональных навыков, умений и знаний по компетенции «Поварское дело» WSR и профессиональным стандартом Повар - Выбор темы проекта - Постановка цели и задач - Определение субъектов реализации проекта - Разработка программы экспериментальной работы по приготовлению и апробации ово-лакто-вегетарианских холодных закусок в соответствии с требованиями WSR	Проектная группа

	• Определение источников информации, способов сбора и анализа информации, методов исследования • Определение формы представления результатов • Установление процедур и критериев оценки результатов • Построение плана деятельности • Определение календарных сроков выполнения проекта • Анализ и планирование ресурсов: информационных, кадровых, материальных • Продумывание хода деятельности, распределение заданий с учетом выбранной позиции (групповые проекты) • Разработка УМК урока «Приготовление холодных блюд и закусок»»	зам. директора по НМР, методист, Председатель ЦМК, мастера п/о
2 этап. Основной		
2016г.	• Апробация процесса приготовления ово-лакто-вегетарианских закусок в рамках учебной практики	мастера п/о
3 этап. Экспертно-аналитический		

2016 г.	• Представление содержания и результатов работы в форме презентации и фрагментами мастер-классов в рамках мероприятий российского, регионального и республиканского уровней: ▪ Вторая всероссийская Ассамблея WorldSkills Russia (заседание с показом Ресурсного центра колледжа) ▪ Региональный чемпионат 2016 г., (г. Йошкар-Ола, 1 место) ▪ Полуфинал национального чемпионата «Молодые профессионалы WorldSkills Russia ПФО -2016 г. (г.Саранск, 4-е место) ▪ Республиканский конкурс «Лучший по профессии», (г. Йошкар-Ола, 1-е место) • Предоставление технико-технологической карты вегетарианских холодных закусок экспертам предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox». • Получение положительного отзыва экспертов предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox». • Принятие решения о включении темы «Приготовление ово-лакто-вегетарианских ХОЛОДНЫХ закусок». • Внедрение вегетарианских холодных закусок, апробированных в ходе реализации проекта в производственный процесс предприятия общественного питания «Ирландский паб The Fox».	Председатель ЦМК, мастера п/о
---------	--	-------------------------------

Для эффективной реализации проекта необходимы информационные, материально-технические и финансовые ресурсы.

Информационное обеспечение

1. оснащенная библиотека колледжа, имеющая комплект литературы из области специальных и профессионально-ориентированных знаний;
2. сайт колледжа.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование: электроплита ПЭСМ-2ЖШ; блендер; производственные столы; порционные сковороды.

Инвентарь и посуда: ножи кондитерские мешки, кондитерские наконечники, силиконовые формы, металлические формы различной формы.

ТСО: ноутбук, проектор, экран, документ-камера.

Финансовое обеспечение

Смета расходов на приготовление ово-лакто-вегетарианских закусок

№ п/п	Наименование сырья	Единица Измерения гр.	Кол-во 20шт	Цена за кг. (руб.)	Стоимость (руб.)
1	Сельдерей	гр	80	120	9.60
2	Тыква	гр.	240	49	11.76
3	Чеснок	гр	40	320	12.80
4	Тимьян	гр	20	500	10.00
5	Розмарин	гр	20	500	10.00
6	Оливковое масло	гр	40	450	18.00
7	Сыр творожный	гр	80	440	35.20
8	Багет	гр	80	20	1.60
9	Арахис	гр	20	340	6.80
10	Зелень	гр	4	200	0.80
11	Сыр твердый	гр	60	425	25.50
12	Свёкла	гр	60	20	1.20

13	Помидоры черри	гр	20	150	3.00
14	Кедровые орехи	гр	10	900	9.00
15	Маслины	гр	10	400	4.00
16	Желатин	гр	12	1300	15.60
	Итого:				174.86

7. Эффекты проекта:

- Оптимальный уровень сформированности умений студентов готовить фуршетные ово-лакто-вегетарианские закуски и холодные блюда посредством включения теоретических и практических основ в рабочую программу ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок;
- Совместные профессиональные достижения мастеров п/о Курзеновой В.А., Сафиной А.А. и студентки Ятмановой С.В.:
 - Республиканский конкурс «Лучший по профессии» среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, 2016. Диплом 1 степени.
 - Полуфинал Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills Russia) в Приволжском федеральном округе, по компетенции «Поварское дело», 2016. Сертификат. 4 место.
 - Региональный отборочный чемпионат «Молодые профессионалы» по стандартам World Skills Russia в Республике Марий Эл, по компетенции «Поварское дело», 2016. Диплом 1 степени.
- Оптимальный уровень сформированности аспектов общих компетенций необходимых для успешной реализации проекта (ОК1 – ОК9);
- Успешная апробация разработанной технологии приготовления ово-лакто-вегетарианской закуски в учебно-производственной лаборатории колледжа;
- Положительная экспертная оценка технико-технологической карты ово-лакто-вегетарианской закуски технологами предприятия общественного

питания «Ирландский паб The Fox» и внедрение в реальное производство предприятия (Приложение Г);

- Использование новых подходов, методов и инновационных приемов в формировании общих и профессиональных компетенций (индивидуальный маршрут обучения («мастер п/о - студенту»; мастер-класс; метод обучения в сотрудничестве «студент-студенту»).

Практическая значимость проекта заключается в:

- разработке технологии приготовления ово-лакто-вегетарианских холодных закусок;
- разработке УМК урока, информационного пособия «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» и ЭОР, которые обеспечивает возможность интеграции как самостоятельной дидактической единицы в контекст: профессионального модуля 06 «Приготовление холодных блюд и закусок» по профессии Повар, кондитер; профориентационных мероприятий;
- разработке мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;
- съемке видеоролика мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» и размещении его на сайте колледжа;
- применении инновационной формы организации практических занятий – **мастер-класс** (практикоориентированный характер содержания – 75 % практических занятий);
- применении метода обучения – **наставничество (мастер-студенту)**
- применении инновационного метода обучения – **студент-студенту**; (студент выпускного курса по специальности Технолог продукции ОП обучает студентов второго курса обучения по профессии Повар, кондитер);

- разработке и электронного образовательного ресурса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» с перспективной целью применения в дистанционном обучении – размещение в учебной локальной сети на сайте колледжа;
- **получении и апробации готового к использованию продукта** - ово-лакто-вегетарианской закуски и внедрении его в меню реального предприятия общественного питания Республики Марий Эл - «Ирландский паб The Fox».

8. Ожидаемые результаты

Прогнозируемые результаты реализации проекта

Успешная реализация проекта «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» создаст условия для формирования:

общих и профессиональных компетенций:

у студентов по специальности Технология продукции общественного питания (при применении метода обучения во взаимодействии «студент-студенту»):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (на примере ово-лакто-вегетарианских холодных закусок).

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

у студентов второго года обучения по профессии Повар, кондитер:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (на примере ово-лакто-вегетарианских холодных закусок).

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

у слушателей курсов повышения квалификации по профессии Повар:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (на примере ово-лакто-вегетарианских холодных закусок).

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

у выпускников основной школы (школьников):

- осознанного выбора профессии Повар, кондитер;
- познавательной активности в процессе проведения профориентационного мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;
- умений работать в команде, эффективного общения друг с другом.

Успешная реализация проекта будет способствовать росту:

Показатели общественного мнения:

- востребованности и популярности проекта;
- заинтересованности социальных партнеров в взаимовыгодном сотрудничестве.

Успешная реализация проекта будет способствовать:

Количественные

- профессиональным достижениям мастеров п/о и студентов в чемпионатах профессионального мастерства в рамках движения WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

Риски проекта

- риск неэффективных управленческих решений;
- риск отсутствия финансирования для проведения мастер-классов.

Критерии эффективности проекта:

Педагогические:

- оптимальный уровень сформированности общих и профессиональных компетенций студентов и слушателей курсов повышения квалификации;
- уровень познавательной активности школьников в процессе проведения мастер-класса «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»;
- уровень социального взаимодействия в группе;
- уровень познавательного интереса к профессии;

Показатели общественного мнения:

- уровень востребованности и популярности проекта;
- степень заинтересованности социальных партнеров;

Проект прошел процедуру внутренней и внешней экспертизы в соответствии с представленными критериями. Внутренняя экспертиза осуществлена проектной группой, в качестве внутренних экспертов выступили педагоги колледжа, а внешние эксперты – социальные партнеры, принимавшие

участие в реализации проекта. Представляем обобщенный вариант результатов экспертизы.

Критерии оценки результатов проектной деятельности

Показатели / 0-5 баллов	Внутр. Эксперт.	Внеш. Эксперт.	Средний показатель
Системность, логичность содержания проекта	4	5	4,5
Актуальность содержания проекта	5	5	5
Применение современных образовательных и управленческих технологий, методов	4	5	4,5
Степень новизны	4	5	4,5
Полнота реализации проектного замысла	4	5	4,5
Степень удовлетворенности основных участников проекта (целевой аудитории)	5	5	5
Становление социального партнерства	5	5	5
Широта охвата проектом социума (география проекта)	5	5	5
Уровень творчества, оригинальность подходов, предлагаемых решений	4	5	4,5
Образовательные эффекты	4	5	4,5
Социальная значимость	4	5	4,5
Практическая, методическая значимость	5	5	5
Востребованность результатов проекта	5	5	5
Доступность, открытость	4	5	4,5
Обновляемость (версификация)	5	5	5
Инновационность	5	5	5
Эффективность и результативность проекта	5	5	5
Итоговая оценка проекта	77	85	81

40-60 баллов – проект не доказал свою эффективность, есть недочеты, необходимо внести коррективы

61-70 баллов – проект не достаточно эффективен, есть недочеты

71-85 баллов – проект имеет практическую значимость и образовательные эффекты

9. Перспективы развития проекта

1. Включение мастер-классов «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок»
 - в профориентационные мероприятия для школьников;
 - в программы курсов повышения квалификации по профессии Повар;
 - в программы обучающих семинаров для работников предприятий общественного питания Республики Марий Эл.
2. Включение в меню столовой колледжа и на реализацию в учебно-производственном магазине колледжа.

Выводы:

Положительная динамика количественных и качественных результатов реализации проекта подтверждают его социальную и педагогическую эффективность и значимость. Возможность адаптации инновационного опыта внедрения требований WSR в реальный процесс учебной практики по профессии Повар, кондитер в профессиональные образовательные организации.

Проект «Приготовление ово-лакто-вегетарианских холодных закусок» это инновационный ресурс взаимовыгодного взаимодействия педагогической и профессиональной направленности, доказавший свою эффективность на практике.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Столовая ГБПОУ Республик Марий Эл «ТТК»

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Технико-технологическая карта

Наименование блюда: ово-лакто-вегетарианская закуска

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса		Масса на 10 штук		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации
	БРУТТО г	НЕТТО г	БРУТТО г	НЕТТО г	
Сельдерей	4	2	40	20	Багет нарезают формочкой и подсушивают в пароконвектомате с добавлением чеснока, розмарина, тимьяна и оливкового масла 5-7 минут. Нарезают тыкву крупными кубиками и запекают. На багет выкладывают запеченную тыкву, отсаживают творожный сыр. Оформляют арахисом, веточкой зелени и сельдереем. Температура подачи 10-14°C
Тыква запеченная	12	10	120	100	
Чеснок	2	1	20	10	
Тимьян	1	1	10	10	
Розмарин	1	1	10	10	
Оливковое масло	2	2	20	20	
Сыр творожный	4	4	40	40	
Гренки:	-	-	-	-	
Багет	4	3	40	30	
Масло оливковое	2	2	20	20	
Розмарин	1	1	10	10	
Декор:	-	-	-	-	
Арахис	1	0,5	10	5	
Зелень	0,1	0,1	1	1	
Выход	-	15	-	150	
Информация о пищевой ценности: белки – 2,2; жиры - 8,7; углеводы – 5,6; калорийность 108 ккал.					Сроки реализации: 1 час

Разработчик: Курзенева В.А., Ятманова С.В.

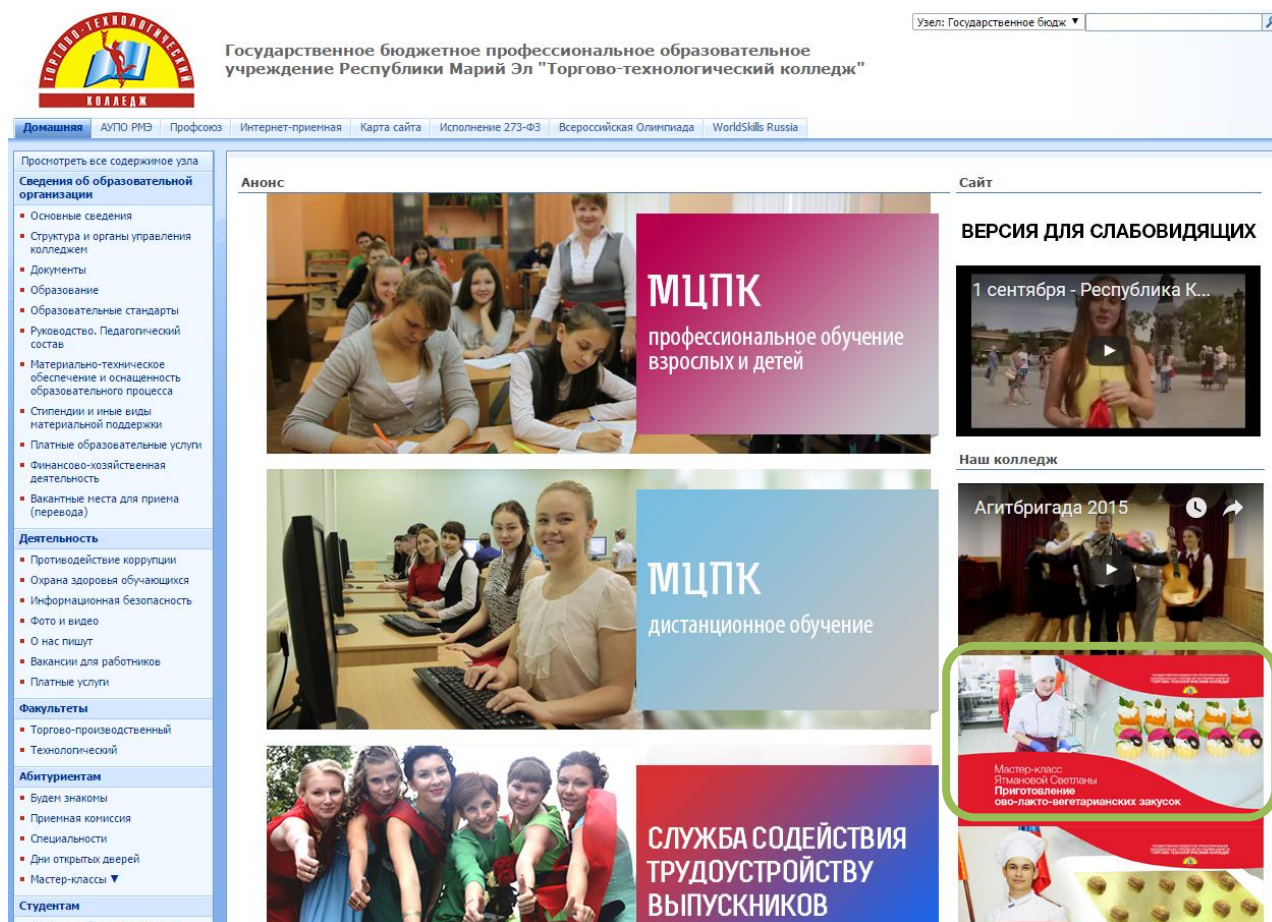


Рисунок 1. Представление готового блюда



Рисунок 2. Ово-лакто-вегетарианская закуска

Видеоролик «Приготовление ово-лакто-вегетарианских ХОЛОДНЫХ закусок» представлен на официальном сайте колледжа по адресу **edu.mari.ru/prof/ttk/**



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"

Узел: Государственное бюдж.

Домашняя | АУТО РМЭ | Профсоюз | Интернет-приемная | Карта сайта | Исполнение 273-ФЗ | Всероссийская Олимпиада | WorldSkills Russia

Просмотреть все содержимое узла

Сведения об образовательной организации

- Основные сведения
- Структура и органы управления колледжем
- Документы
- Образование
- Образовательные стандарты
- Руководство. Педагогический состав
- Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса
- Стипендии и иные виды материальной поддержки
- Платные образовательные услуги
- Финансово-хозяйственная деятельность
- Вакантные места для приема (перевода)

Деятельность

- Противодействие коррупции
- Охрана здоровья обучающихся
- Информационная безопасность
- Фото и видео
- О нас пишут
- Вакансии для работников
- Платные услуги

Факультеты

- Торгово-производственный
- Технологический

Абитуриентам

- Будем знакомы
- Приемная комиссия
- Специальности
- Дни открытых дверей
- Мастер-классы

Студентам

Анонс

МЦПК
профессиональное обучение взрослых и детей

МЦПК
дистанционное обучение

СЛУЖБА СОДЕЙСТВИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВУ ВЫПУСКНИКОВ

Сайт

ВЕРСИЯ ДЛЯ СЛАБОВИДЯЩИХ

1 сентября - Республика К...

Наш колледж

Агитбригада 2015

Мастер-класс: Ямачева Светлана Приготовление ово-лакто-вегетарианских закусок

«Ирландский паб The Fox»

ИП Малахов А.В.

424000 Россия, Республики Марий Эл, г. Йошкар-Ола,
ул. Воинов-Интернационалистов, д.18
т. 8 (8362) 39-00-00 ИНН 1215148362 БИК 0488860835

Исх. 48
от 22.06.2016

В наш ресторан поступило предложение от посетителей внести в меню, вегетарианские блюда. Руководство ресторана обратились за помощью в Торгово-технологический колледж. Мастером производственного обучения ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» Курзеновой В.А и группой обучающихся в составе Ятмановой С.В. Ягодарова А.Ю. были разработаны перечень ово-лакто-вегетарианских закусок. Данные холодные фуршетные закуски включены в меню ресторана, пользуются спросом.

Директор

Малахов А.В

Чагина С.В

