**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Председатель МК по направлению Заместитель директора

«Индустрия питания» по учебно-методической работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.С. Глянцева\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Халезева

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о предметной декаде профессионального мастерства**

**«Я люблю свою профессию»,**

 **посвященной празднованию «Дня работника пищевой промышленности»**

**для студентов Ярославского колледжа индустрии питания**

Ярославль, 2024

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 Положение о проведении предметной декады профессионального мастерства «Я люблю свою профессию», (далее – декада) для студентов ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания (далее – колледж).

Декада проводится с 14 по 25 октября 2024 года. Адрес проведения мероприятия: Ярославль, ул. Советская д.77, 1 корпус, ул. Угличская д.24, 2 корпус.

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДЕКАДЫ**
2. **Основные цели Декады**

- формирование профессиональных и общих компетенций, развитие творческих способностей студентов с учетом требований Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело» и «Хлебопечение»;

-повышение мотивации студентов к профессиональному самосовершенствованию;

- продвижение передового педагогического опыта в целях достижения нового качества профессионального образования;

- совершенствование форм и методов подготовки специалистов с учетом требований Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело» и «Хлебопечение»;

**2.2 Задачами Декады являются:**

- повышение качества профессиональной подготовки студентов;

-выявление талантливых, одаренных студентов, имеющих высокий профессионально-образовательный уровень;

- воспитание культуры и творческого отношения к труду;

- развитие потребностей у студентов в совершенствовании своего профессионального мастерства;

- формирование таких качеств личности как: самостоятельность, целеустремленность, упорство;

-совершенствование профессионального мастерства педагогов и обучающихся.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕКАДЫ**
	1. Организатором декады является колледж;
	2. Разработчиками положения являются: Глянцева Е.С. - председатель МК «Индустрия питания», преподаватель специальных дисциплин, Рябчикова И.В. – преподаватель специальных дисциплин;
	3. К участию в декаде приглашаются студенты всех групп и специальностей по направлению «Индустрия питания», преподаватели и мастера производственного обучения;
	4. Организация и проведение мероприятий Декады возлагается на преподавателей и мастеров производственного обучения, и проводятся согласно Плану проведения Декады (Приложение 1);
	5. В рамках предметной Декады проводятся следующие мероприятия:

- мастер-классы;

- профессиональные игры;

- профессиональный конкурс;

- конкурс-выставка;

- презентация профессии;

- Фестиваль;

 3.6 Мастера производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин, согласно Плана проведения Декады, обязаны в установленный срок предоставить на рассмотрение и утверждение заместителю директора по УМР соответствующие методические разработки;

 3.7 Проведение предметной Декады сопровождается разнообразной наглядной информацией, которая располагается в одном из учебных корпусов;

 3.8 Итоги конкурсов и награждение победителей проводится на заключительном мероприятии Декады – Фестивале («Щедрой осени дары»);

 3.9 Ответственным за мероприятия предоставить фотоотчёт о проведении не позднее одних суток с даты проведения председателю МК;

 3.10. По окончании предметной Декады на заседании Методической комиссии (ноябрь) проводится анализ мероприятий, организованных в ходе Декады.

| **Фамилия, инициалы**(список организаторов) | **Формат мероприятия** | **Тема** | **Срок проведения** (месяц, неделя) | **Срок предоставления программы и методической разработки** | **Срок предоставления результатов мероприятия** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Глянцева Е.С.,Рябчикова И.В. | Фестиваль | «Щедрой осени дары»» | 18.10.202414.00 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Иванова М.С. | Мастер-класс  | «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» (группа 4 ПКД) | 16.10.202410.30 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Иванова С.Р. | Мастер-класс | Изделия из воздушного теста (группа 3 ПКД) | 22.10.2024 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Конгурова Ю.В. | Мастер-класс | «Приготовление лазаньи» группа 6 ПКД)  | 16.10.202412.00 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Конгурова Ю.В.Михайлова Ю.А. | Мастер-класс | «Приготовление сыра Халлуми» (группа 1ТПМ) | 25.10.20248.30 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Шихардина Л.А. | Мастер-класс | «Приготовление яблочного пирога» (группа 65 поваров) | 17.10.20249.00 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Шихардина Л.А. | Профессиональный конкурс по нарезке овощей | «Овощная феерия» (группа 71 поваров) | 15.10.20249.00 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Баданина А.А. | Мастер-класс | Приготовление пиццы (группа 61 поваров) | 24.10.20249.00 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Органолептические способы определения готовности сиропа на примере приготовления маршмеллоу» (параллель 4 го курса поваров) | 25.10.202414.00 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Войцеховская Е.А. | Мастер-класс и презентация специальности | «Моя гордость - я умею печь настоящий хлеб!» (группа ТПР 2) | 16.10.202410.10 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |
| Рябчикова И.В.Ефремова Е.С. | Профессиональная игра | Кулинарный экспресс (обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | 24.10.202414.30 | октябрь | октябрь |
| Трофимова Т.Д. | Урок-игра | Брейн-ринг (группы 67-70)«Кулинарные секреты» | 15.10.202414.30 | октябрь | октябрь |
| Трофимова Т.Д. | Урок-игра | Брейн-ринг (группы 68-69)«Кулинарные секреты» | 24.10.2024114:30 | октябрь | октябрь |
| Трофимова Т.Д. | Урок-игра | Брейн-ринг (группы 62-71)«Кулинарные секреты» | 16.10.202414:30 | октябрь | октябрь |