



Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Сургутский политехнический колледж»)

СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ - 3
(Отделение сферы услуг)

ПРИКАЗ

23 января 2023

№ 01-08-03/16-023

О проведении декады профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания»

С целью организации учебно-производственной и внеурочной деятельности в рамках образовательных программ профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания», развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, диссеминации педагогического опыта, а также в соответствии с Планом работы колледжа на 2022/2023 учебный год **п р и к а з ы в а ю** :

1. Провести декаду ПМО «Технология продукции общественного питания» с 06.02.2023 г. по 28.02.2023 г.

2. Утвердить План проведения мероприятий декады ПМО «Технология продукции общественного питания» декады (Приложение 1).

3. Руководителю ПМО «Технология продукции общественного питания» Журовой З.И.

3.1. Довести до сведения педагогов План проведения мероприятий декады ПМО «Технология продукции общественного питания» (далее – План декады);

3.2. Обеспечить организацию проведения мероприятий в соответствии Планом декады;

3.3. Обеспечить информационное освещение мероприятий декады на сайте колледжа;

3.4. В срок до 15.03.2023 г. подготовить отчет о проведении мероприятий декады и представить на методический совет колледжа.

4. Преподавателям, мастерам производственного обучения, педагогам-библиотекарям, педагогам дополнительного образования предоставить методические разработки проведенных открытых занятий теоретического обучения, учебной практики, внеурочных мероприятий руководителю ПМО «Технология продукции общественного питания» Журовой З.И.

5. Контроль исполнения приказа возложить на старшего методиста Т.В. Ульянову

Заместитель директора
по учебной работе

С.А. Гриднева

Приложение

к приказу от

23.01.2023

№

01-08-03/16-03

**План проведения мероприятий декады
ПМО «Технология продукции общественного питания»
(06.02.2023 – 28.02.2023)**

№ п/п	ФИО	Мероприятие	Группа	Дата, место проведения
1.	Клюева С.А., педагог-библиотекарь Ольхова И.В., педагог-библиотекарь	Олимпиада для студентов 3-4 курса ХМАО - Югры обучающихся по специальностям 43.02.19, 19.02.10 в онлайн формате	группы 3-4 курс	06.02.2023 СП-3 (библиотека)
2.	Викулова Л.М., мастера п/о Бадретдинова М.И., мастер п/о	Выставка подделок из круп, бобовых и макаронных изделий. Коллекция поваров.	263, 1 курс	06.02.2023 СП-3
3.	Сиволапова Р.А., мастер п/о	Конкурс профессионального мастерства «Город мастеров» по компетенции «Хлебопечение»	группы 1-3 курса	06.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №3
4.	Бадретдинова М.И., мастер п/о	Конкурс профессионального мастерства «Город мастеров» по компетенции «Кондитерское дело»	группы 2 курса	07.02.2023 СП-3
5.	Пленкина В.Н, Преподаватель, Тельнова Г.Ф, мастера п/о Журова З.И, преподаватель	Олимпиада «Технология продукции общественного питания»	006, 007, 3 курс	07.02.2023 СП-3, каб. 23
6.	Мацнева Н.Н., преподаватель Галиуллина Ф.Ф., мастера п/о	Внеклассное мероприятие: «Приготовление коктейлей»	907, 4 курс	07.02.2023 СП-3, мастерская «Ресторанный сервис»
7.	Ситникова И.В., социальный педагог	Викторина «Традиции русской постной кухни»	группы 1-3 курса	08.02.2023 СП-3, метод. кабинет
8.	Бадретдинова М.И., мастер п/о	Мастер класс «Капкейки»	Сотрудники колледжа	08.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №2
9.	Журова З.И, преподаватель	Открытый урок МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» Тема: «Технология приготовления национальных супов»	007, 3 курс	09.02.2023 СП-3, каб. 48
10.	Савченко ВД., мастер п/о	Конкурс профессионального мастерства «Город мастеров» по компетенции «Ресторанный сервис»	группы 2 курса	09.02.2023 СП-3, мастерская «Ресторанный сервис»
11.	Демина О.С., преподаватель Касина В.А., преподаватель Савченко Е, А, преподаватель	Кулинарный квест для студентов на знание профессионального английского языка «The Cool Chef»	006, 007, 3 курс	09.02.2023 СП-3, каб. 45, 50

12.	Галиуллина Ф.Ф., мастер п/о	Конкурс профессионального мастерства «Город мастеров» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	группы 2 курса	10.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №1
13.	Клюева С.А., педагог-библиотекарь Ольхова И.В., педагог-библиотекарь	Интеллектуальная игра - викторина «Кулинарный винегрет»	группы 2-3 курса	10.02.2023 СП-3 (библиотека)
14.	Куликова С.И., мастер п/о	Открытый урок учебной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса: жаркое по-домашнему	252, 1 курс	13.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №3
15.	Кривошеева Л.И., преподаватель	Олимпиада по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	252, 253 1 курс	13.02.2023 СП-3, каб. 56
16.	Сиволапова Р.А., мастер п/о	Открытый урок УП ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Тема: Особенности выпечки изделий из пряничного теста. Пряники заварные с маком	253, 1 курс	14.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №1
17.	Асатчикова Е.В., мастер п/о	Мастер-класс для преподавателей «Пряничная открытка»	Сотрудники колледжа	14.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №1
18.	Корявко И.Г., преподаватель	Олимпиада-онлайн «ХОМО-ЭКОНОМИКУС»	908, 1 курс	15.02.2023 СП-3, каб. 45
19.	Куликова Л.Д., мастер п/о, Яковлев Алексей Борисович, шеф-повар ПАО «СНГ», Арутюнян Мгер, выпускник гр. 707	Круглый стол с работодателями «Работодатель – колледж – выпускник: новые требования и новые ожидания»	группы 2-3 курса	15.02.2023 СП-3, метод. кабинет
20.	Журова З.И., преподаватель Шевченко Артем, бар-менеджер Bar Frank	Мастер-класс «Профессия бармен». Выставка оборудования, посуды и инвентаря «Комплекс бар»	006, 007, 008, 3 курс	15.02.2023 СП-3, мастерская «Ресторанный сервис»
21.	Тарабукин В.В, преподаватель Мацнева Н.Н., преподаватель	Открытый бинарный урок «Информационные технологии в общественном питании» Практическая работа, МДК 05.01 Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа	008, 3 курс	15.02.2023 СП-3, каб. 23
22.	Санникова Е.В., мастер п/о	Конкурс профессионального мастерства «Город мастеров» по компетенции «Поварское дело»	группы 2 курса	15.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №3
23.	Савченко М.Н., мастер п/о	Открытый урок учебной практики ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Тема:	264, 1 курс	16.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №2

		Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста (ватрушка с повидлом)		
24.	Галиуллина Ф.Ф., мастер п/о	Открытый урок: ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. УП.04 Тема: «Организация процесса приготовления и приготовление муссовых пирожных и тортов»	907, 4 курс	16.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №3
25.	Савченко В.Д. мастер п/о	Открытый урок теоретического обучения ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья. Тема «Организация снабжения предприятий общественного питания» в формате Quiz	107, 2 курс	16.02.2023 СП-3, каб. 45
26.	Саченко М.Н., мастер п/о	Выставка изделий из дрожжевого сдобного теста «Веселые завитушки»	264, 1 курс	17.02.2023 СП-3, холл 1 этаж
27.	Н.Н. Мацнева, преподаватель	Мастер-класс «Современная сервировка стола»	107, 108, 2 курс 007, 3 курс	17.02.2023 СП-3, мастерская «Ресторанный сервис»
28.	Базильчук Г.М, преподаватель	Викторина «Ты не прав, если не знаешь своих прав!»	132, 133, 2 курс	17.02.2023 СП-3, каб. 49
29.	Карпович М.Л., мастер п/о	Открытый урок учебной практики ПМ 05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Тема: «Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из шоколада»	152, 2 курс	20.02.2023 СП-5
30.	Галиуллина ФФ, мастер п/о Журова З.И., преподаватель	Внеклассное мероприятие: интеллектуальная игра «Что? Где? Когда?»	Педагоги, студенты, выпускники	20.02.2023 СП-3, каб. 49
31.	Куликова Л.Д. мастер п/о	Урок учебной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема: Приготовление холодной закуски «Сельдь с гарниром»	032, 3 курс	21.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №2
32.	Касина В.А., преподаватель Савченко Е, А, преподаватель	Открытый урок ОГСЭ.03 Английский язык. Тема «Русская кухня»	007, 3 курс	22.02.2023 СП-3, каб. 50
33.	Санникова Е.И., преподаватель	Открытый урок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторная работа «Приготовление, творческое	006, 3 курс	24.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №2

		оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни»		
34.	Карпович М.Л., мастер п/о	Мастер класс «Приготовление корпусных конфет»	Сотрудники колледжа	24.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №2
35.	Галиуллина Ф.Ф., мастер п/о	Мастер класс: «Приготовление желейных цветов»	Сотрудники колледжа	27.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №2
36.	Анисимова Н.Г., мастер п/о	Открытый урок учебной практики ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер. Тема: Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделия из него.	107, 2 курс	28.02.2023 СП-3, уч. конд. цех №2
37.	Воронцова.О.Г., преподаватель	Открытый урок ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Тема «Классификация теплового оборудования».	252, 2 курс	28.02.2023 СП-3, каб. 52
38.	Демина О.С., преподаватель	Открытый урок английского языка	008, 3 курс	28.02.2023 СП-3, каб. 50
39.	Савченко В.Д., мастер п/о Санникова Е.И., преподаватель	Мастер класс на тему «Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба в солевом коконе»	Сотрудники колледжа	28.02.2023 СП-3, уч. кул. цех №3, мастерская «Ресторанный сервис»