

**Звіт про проведення тижня  
з професії кухар-кондитер**

Згідно плану методичної комісії педагогічних працівників з професії кухар, кондитер із метою розвитку професійних здібностей здобувачів освіти, формування пізнавального інтересу здобувачів освіти до обраної професії, підвищення престижності професії в ДНЗ «МЦПТО», розпочався тиждень професії кухар, кондитер у період з 12 по 16 лютого 2024р.

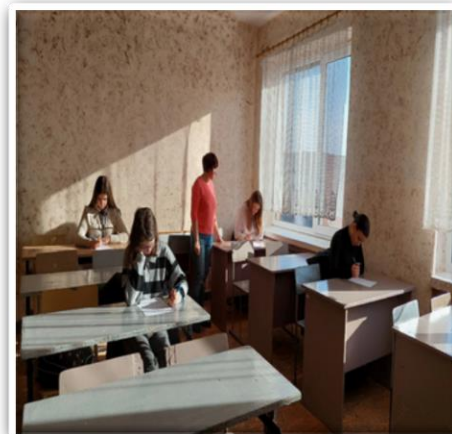
Цикл заходів, запланованих у межах професійного тижня, спрямований на:

- надавання можливості здобувачам освіти для самовираження, як особистості;
- поглиблення взаємозв'язків між теоретичними знаннями й виробничим навчанням, та є можливим шляхом їхнього вдосконалення;
- ознайомлення здобувачів освіти та педагогів з новими технологіями в області кулінарії;
- розвиток у майбутніх кухарів професійних якостей, виховання інтересу та поваги до обраної професії.

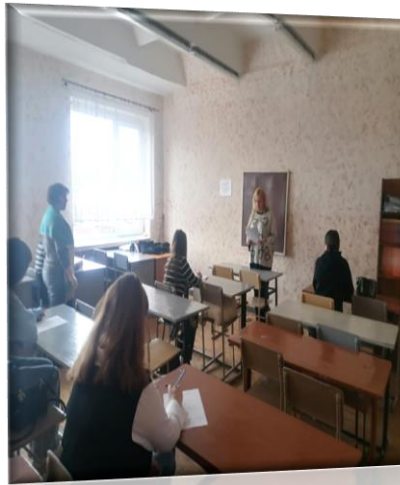
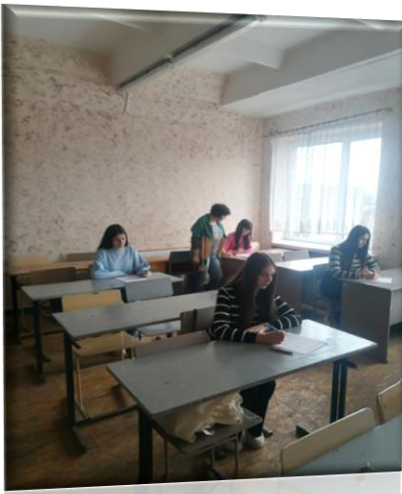
Програма тижня передбачала проведення олімпіад, конкурсів професійної майстерності та онлайн гра в Kahoot! на тему: Сучасна українська кухня.

У понеділок відбулась олімпіада з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Підготували викладачі спецдисциплін Наталія Елек та Марія Миток.

Метою проведення олімпіади є виявлення обдарованих здобувачів освіти, розвиток і реалізація здібностей, стимулювання творчої праці вихованців та педагогічних працівників, підвищення якості підготовки майбутніх фахівців, активізація навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти, системне вдосконалення навчального процесу. Крім виявлення талановитих здобувачів освіти і формування в них інтересу до наукової праці і обраної спеціальності, олімпіада розвиває у них креативні здібності і виховує активну життєву позицію.



13 лютого 2024 року в групах 24а, 24б була проведена олімпіада з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства». Підготували викладачі спецдисциплін Марія Миток та Мар'яна Береш.



У середу 14 лютого в навчальних групах 24а, 24б, 34а, 34б було проведено конкурс професійної майстерності на звання «Кращий з професії кухар». Метою конкурсу було перевірка фахових знань теоретичної, професійно - практичної підготовки, вдосконалення професійних навичок, уміння здобувачів освіти застосовувати теоретичні знання у практичних навичках, застосування новітніх технологій.

Конкурсні завдання склались з теоретичного та практичного турів.

Теоретичний тур складався із виконання тестових завдань з предметів: - технологія приготування їжі; - товарознавство харчових продуктів; - устаткування підприємств харчування; - організація виробництва та обслуговування; - охорона праці; - санітарія та гігієна виробництва, фізіологія харчування;

Максимальна оцінка за виконання завдань теоретичного туру - 60 балів. Тривалість теоретичного туру - 60 хвилин.

В практичному турі учасники за умовами конкурсу повині були приготувати 2 страви Котлету по- київськи та Панакоту.

За якісне виконання практичного туру – максимальна кількість -120 балів. Тривалість практичного туру -3 години. Оцінювання практичного туру визначалася по багатобальній системі оцінювання за такими критеріями (показниками):

- якість виконання роботи;
- раціональність прийомів при виконанні роботи;
- швидкість виконання роботи;
- дотримання правил техніки безпеки;
- особиста гігієна.

Оцінювало конкурс висококваліфіковане журі, представлене шеф-кухарем та су-шефом найкращого ресторату «Darlin» міста Мукачеве. Журі оцінювало техніку роботи конкурсантів, використання різних способів приготування, дотримання санітарно-гігієнічних норм; складність, оригінальність, новизну страви, гармонійність поєднання інгредієнтів та збалансованість страви згідно з

сучасними тенденціями харчової науки; смак, колір, текстуру, оригінальність та творчий підхід до оформлення і презентації.

За підсумками двох турів рішенням журі конкурсу призові місця посіли:

1. Іван БАБИНЕЦЬ - I місце (142,5 балів);
2. Богдана ТЕРПАЙ - II місце (137 балів);
3. Микола МАРУШКА - III місце (131 балів).

Вітаємо переможців та бажаємо успіхів в оволодінні професією!



У четвер було проведено конкурс професійної майстерності на звання «Кращий з професії кухар» серед здобувачів освіти перших курсів в групах 14, 14т.

Програма конкурсу передбачала перевірку професійно-теоретичних знань зі спеціальних дисциплін та виконання практичного завдання, а саме приготування сирника.

Метою Конкурсу було дати можливість молодим та амбітним здобувачам освіти показати свою майстерність і набуті під час навчання навички, здобути новий досвід та отримати конструктивні поради від справжніх професіоналів кулінарної справи.

За результатами конкурсу, відповідно до рішення журі, переможцями стали:

1. Карина МАСАЛОВИЧ - I місце (69 балів);
2. Богдана ПЕТРИШИНЕЦЬ - II місце (66 балів);
3. Марія САК - III місце (65 балів).

Випробування для здобувачів освіти виявились цікавими і не залишили їх без позитивних вражень і нового досвіду. А також такі конкурси виявляють помилки, які потрібно враховувати при набутті навичок майбутнього кваліфікованого робітника.





Захоплення, інтерес, зацікавленість з вивчення своєї професії здобувачі освіти показали також при проведенні онлайн гри в Kahoot! на тему: Сучасна українська кухня 16 лютого яку провели викладачі спецпредметів Наталія Елек та Марія Миток.

Отже, проведені в рамках тижня заходи сприяли підвищенню інтересу здобувачів освіти до навчання та усвідомлення ними важливості професії.

Дякуємо всім за активну участь у проведенні тижня. Бажаємо й надалі показувати гарні результати!

