

ОТЧЕТ

О проведении недели цикловой методической комиссии

«СЕРВИСА И ТУРИЗМА»

Проведение недели цикловой комиссии - одна из форм работы, отражающая целенаправленную, коллективную, практическую деятельность преподавателей, направленную на повышение качества обучения, профессиональной подготовки и развития творческо-исследовательской деятельности обучающихся.

Неделя ЦМК «Сервиса и туризма» проводилась согласно плану:

с 30 октября по 03 ноября 2023 года. Были определены и задачи проведения Недели, такие как:

- совершенствовать профессиональное мастерство преподавателей через подготовку, организацию и проведение открытых учебных занятий и внеклассных мероприятий, совершенствовать творческий потенциал преподавателей;
- внедрять в образовательный процесс передовые технологии обучения с целью повышения профессионального уровня преподавателей цикловой комиссии;
- способствовать формированию творческой активности и творческого мышления обучающихся, предоставить возможности для их самореализации.

Участниками недели стали обучающиеся первого-четвертого курсов, и соответственно - преподаватели учебных дисциплин.

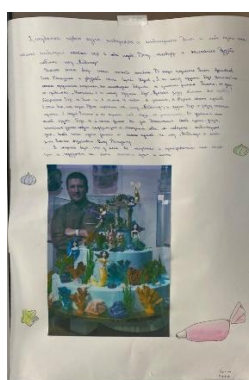
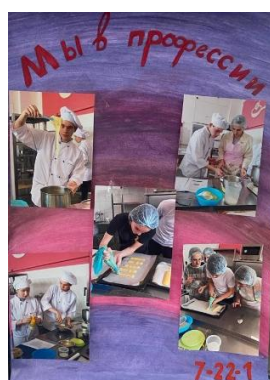
Каждый день недели был насыщен познавательными мероприятиями, викторинами, общением обучающихся друг с другом, а также с преподавателями

Согласно утвержденному плану были организованы и проведены следующие мероприятия:

30 октября :Беседа «Повар-вкусная специальность». Принимали участие группы первого курса. Проводила мероприятие преподаватель Отчик Светлана Юрьевна.



30.10.23 : Выпуск листовки : «Мы в профессии», в них ребята рассказали о выпускниках профессии, их месте работы и учебы в вузах.



Мы - в профессии

Мастера Алена Бродов
Великих Крайних Кулинария,
Свердловская область

Еще с юности Алена
проявил свой талант
кулинара и стал помогать
родным готовить еду с
любовью и заботой.

После школы и профессионального обучения в ИИТ
он работает и совершенствует свой вкус, расширяя
свои кулинарные знания и умения, совершенствуя
свои профессиональные навыки и знания по профессии.




Алена работает на кафедре
Кулинария, выпечка, как по специальности, так по
специальности: Педагог, Педагогический работник
и еще по многим другим специальностям. Он работает
в кафе, где помогает готовить еду для студентов.
Алена работает на кафедре Кулинария, выпечка,
как по специальности, так по специальности.

После школы и профессионального обучения в ИИТ
он работает и совершенствует свой вкус, расширяя
свои кулинарные знания и умения, совершенствуя
свои профессиональные навыки и знания по профессии.

Алена работает на кафедре
Кулинария, выпечка, как по специальности, так по
специальности: Педагог, Педагогический работник
и еще по многим другим специальностям. Он работает
в кафе, где помогает готовить еду для студентов.
Алена работает на кафедре Кулинария, выпечка,
как по специальности, так по специальности.

Мы - в профессии

Группа 7-23-1

Мы - в профессии

Группа 7-23-1

Брум Юлия

Юлия Брум работает в кафе, где помогает готовить еду для студентов. Она работает на кафедре Кулинария, выпечка, как по специальности, так по специальности.





Мы - в профессии

Группа 3-20-1Т

Яковлев Василий - мастер 2013 года, работает в ООО "Детский Уют" в городе Екатеринбург. Специальность: Педагогический работник. Группа 3-19-1Т

Ураков Александр - мастер, специализация: пекарство, работает в ресторане "SOL" в городе Екатеринбург. Специальность: Педагогический работник. Группа 3-13-1Т

Грунина Наталья - мастер 2019 года, работает в ООО "Детский Уют" в городе Екатеринбург. Специальность: Педагогический работник. Группа 3-13-1Т

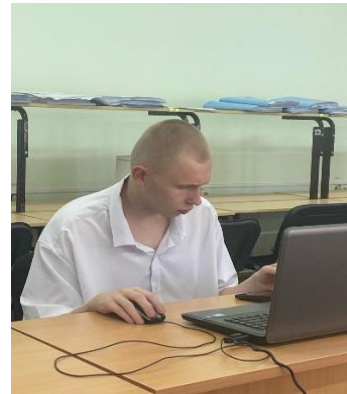


31.10.23: Классный час с обсуждениями на тему «Музей фактов» подготовила и провела преподаватель Гавозда Татьяна Владиславовна для первокурсников. Активное участие, в качестве волонтеров, приняли обучающиеся третьего курса Бойкова Снежана и Чижиков Александр. Отличились 7-23-1, 7-23-2, 7-23-3.



31.10.23: Онлайн-олимпиада «Повар,кондитер» приняли участи 3-4 курс.Принимали участие 10 человек.

В упорной борьбе определились победители: Машкарин Сергей, Захарченко Данил – группа 3-20-1Т,
Иванов Илья и Недошовенко Сергей -7-21-1ПиК.



31.10.23: Олимпиада по предмету «Организация хранения запасов и сырья» проводилась преподавателем Ерохиной Натальей Петровной. Принимали участие обучающиеся 2 и 4 курса. Победителями стали группа 7-22-2, 3-20-1Т, 7-22-1.



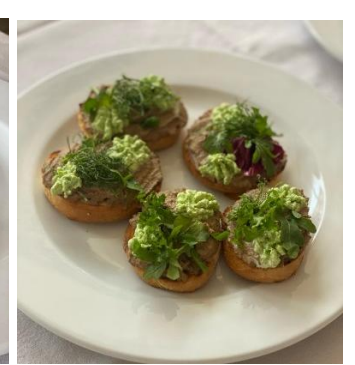
31.10.23: Беседа о здоровом питании проводилась библиотекарем Храмовой Ольгой Николаевной

Ребята узнали, каким должен быть завтрак, чтобы было легко учиться и отлично усваивался материал. Какие продукты нужно использовать для приготовления ужина, чтобы отдых был полноценным.



01.11.23: Конкурс профессионального мастерства. Принимали участие мастера своего дела, но компетентное жюри выявило победителей. Хочется надеется, что после окончания нашего учебного заведения ребята смогут найти применение своих навыков и знаний при трудоустройстве.





Награждение:

1 место –Акопян Павел группа 7-21-1

2 место –Митюшкин Виталий 7-20-1

3 место Сельков Александр 3-20-1



17.10.2023 сотрудники и обучающиеся приняли активное участие в краевом мероприятии «ФЕСТИВАЛЬ ХЛЕБА». Свою работу показали Свинина Оксана Сергеевна, как эксперт и наставник Беловой Валентины группа 7-22-2. Валя смогла доказать, что ее профессиональные способности на высоте! Так же Валентина заняла первое место в фотоконкурсе, проводимого в рамках фестиваля. Еще один победитель определился по итогам участи в проектной исследовательской деятельности. Отчик Светлана Юрьевна и Бондаренко Екатерина стали победителями в своей номинации. Гавозда Т.В принимала участие как эксперт.



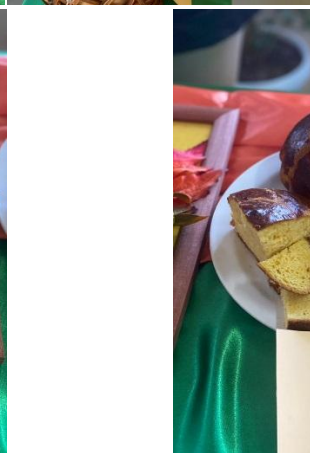
20 октября-Международный день повара проводила Администрация Крымского городского поселения: отдел по работе с молодежью, культуре , физической культуре и спорту. Наш техникум представили две команды. На этом мероприятии ребята

проявили находчивость, умение работать командой, эрудицию. Команды получили 2и 3 место.



02.11.23: Выставка: Чем больше тыкв, тем ярче праздник





03.11.2023: КВЕСТ состоящий из 8 станций. Это мероприятие из числа развлекательных, но при этом необходимо правильно ответить не только на профессиональные вопросы. По заданию организаторов необходимо собрать компоненты для приготовления салата «Сельдь под шубой». Это удалось сделать не всем, но от этого не пострадал итог-салаты были самые разнообразные!!



И по традиции по окончании недели на заседании нашей цмк «Сервиса и туризма» были подведены итоги : отметили лучшие результаты, указали на недочеты, а также скоординировали планы на будущее. Всем коллегам и обучающимся выражаем огромную благодарность за участие в мероприятиях. Надеемся, что в дальнейшем все будут заинтересованы в том, чтобы проявить свои таланты, добиваться успехов. Вперед и только вперед.