

**ОТЧЕТ**  
**председателя цикловой комиссии учебных предметов**  
**профессионального компонента**  
**специальностей “Общественное питание”, “Обслуживание и изготовление**  
**продукции в общественном питании”, “Производство продукции и**  
**организация общественного питания”**  
**по итогам проведения недели цикловой комиссии**

Запланированные мероприятия проводились согласно годовому плану цикловой комиссии.

**Конкурс профессионального мастерства среди учащихся 2 курса по**  
**компетенции «Кулинарное искусство»**

*Цели конкурса профессионального мастерства:*

- стимулирование и мотивация учащихся к развитию своих навыков в области кулинарии и повышению профессионального уровня;
- создание условий для практического применения теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- поддержка талантливых и перспективных учащихся, помощь им в профессиональном росте и развитии;
- повышение престижа профессии Повар среди учащихся колледжа;
- поддержка креативности, инноваций и новаторских подходов в кулинарном искусстве среди молодежи;
- формирование профессиональных навыков и компетенций учащихся, необходимых для успешной карьеры в сфере общественного питания.

*Форма участия в конкурсе*

В конкурсе участвуют учащиеся 2 курса групп ПТО, 1-2 курсов групп ССО. Каждый участник выступает индивидуально.

*Общие положения*

Тестовый проект представляет собой 3 модуля.

*На выполнение 1 модуля отводится 30 минут (С.1)*

- через 30 мин после начала конкурса – презентация Скилл теста.

*На выполнение 2 модуля отводится 1 ч (С.2):*

- через 30 мин после начала конкурса – презентация блюда из яиц,
- через 60 мин после начала конкурса – презентация Скилл-теста «Чёрный ящик».

*На выполнение 3 модуля отводится 4.30 ч (С.3):*

- 30 мин подготовка рабочего места,
- через 3 ч 00 мин после начала конкурса – презентация холодной закуски,
- через 3 ч 30 мин после начала конкурса – подача супа,
- через 4 ч 00 мин после начала конкурса подача горячего блюда,
- 30 мин уборка рабочего места (не входит в рабочее время).

Подготовка рабочего места, изготовление полуфабрикатов, презентация готовых блюд, уборка рабочего места осуществляются во время, отведенное для выполнения модуля. Заблаговременная подготовка (изготовление полуфабрикатов) запрещена.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

В модуле С1 принимают участие все учащиеся учебных групп. По итогам результатов модуля С1 учащиеся набравшие больше 50% баллов проходят во второй тур (модуль С2).

В модуле С2 принимают участие учащиеся, прошедшие 1 тур. Модуль поделен на два этапа. Учащиеся набравшие больше 50% баллов проходят в третий тур (модуль С3).

В модуле С3 принимают учащиеся, прошедшие 1 и 2 тур. На подготовку модуля С3 даётся 3 недели со дня подведения итогов модуля С2.







## Интеллектуально-познавательная викторина «Молодежь за жизнь и здоровье»

Интеллектуально-познавательная викторина :  
«Молодежь Беларуси за жизнь и здоровье»



ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ  
– ВЫБОР МОЛОДЫХ!

Воспитательное мероприятие было направлено на повышение осведомленности и мотивации учащихся к здоровому образу жизни через правильное питание. В рамках мероприятия были представлены информационные материалы о питании, проведены лекции и видео мастер-классы по приготовлению здоровых блюд, а также интеллектуально-познавательная викторина.

Цель данного мероприятия – повышение осознанности учащихся о важности здорового питания для поддержания здоровья и благополучия. В ходе мероприятия было акцентировано внимание на роли разнообразных продуктов, витаминов и минералов в поддержании оптимального состояния организма. Участники смогли получить практические навыки по составлению здорового рациона питания и узнали о принципах сбалансированного питания. Мероприятие способствовало формированию здоровых привычек в области питания и повышению общего уровня здоровья участников.



## Мастер-класс по компетенции «Официант»

Цель мастер-класса по компетенции официант – обучение участников навыкам обслуживания гостей, правильной сервировки стола, основам этикета и общения с клиентами. В ходе мастер-класса участники смогли научиться профессионально взаимодействовать с посетителями, эффективно выполнять заказы, предлагать меню и рекомендовать блюда. Также важной целью стало развитие коммуникативных навыков, умения работать в команде и соблюдать стандарты обслуживания. Участники мастер-класса узнали о технике работы с посудой, правилах сервировки столов и общих принципах работы официанта. В результате участники смогли повысить свою профессиональную компетенцию и качество обслуживания.

