

Автономная некоммерческая
образовательная организация
высшего образования Центросоюза
Российской Федерации «Российский
университет кооперации»

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
Российского университета
кооперации
от 25.01.2016 № 49-02

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Фестиваля кулинарного
мастерства «Школа вкуса»

«25» 01 2016 № 01-08/04
г. Мытищи Московской области

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения общеуниверситетского Фестиваля кулинарного мастерства «Школа вкуса».

1.2. Цель Фестиваля - создание единой информационной среды и повышение популярности специальности/направления Технология продукции общественного питания/Технология продукции и организация общественного питания среди абитуриентов из школ, колледжей, и повышение интереса к будущей профессии среди учащихся Российского университета кооперации.

1.3. Основные задачи фестиваля:

конструирование (воссоздание) педагогом-мастером перед участниками мастер-класса своей модели образовательного процесса;

обучение участников мастер-класса конкретным навыкам, составляющим основу транслируемого педагогического опыта;

демонстрация умения педагога-мастера проектировать успешную деятельность обучающихся;

оказание помощи участникам мастер-класса в определении задач их профессионального самосовершенствования, выявление уровня знаний и творческого развития студентов образовательных учреждений.

1.4. В рамках Фестиваля будут организованы ежемесячные тематические мастер-классы.

Мастер-класс – форма знакомства с обучением и передачей опыта путем прямого и комментированного показа приемов работы педагога-мастера слушателям и участия в приготовлении полноценного блюда.

1.5. Ожидаемые результаты мастер-класса:

практическое освоение участниками навыков в рамках транслируемого опыта;

активизация познавательной деятельности участников мастер-класса;

повышение уровня профессиональной компетенции участников по основным аспектам демонстрируемой деятельности.

1.6. Фестиваль проводится во всех институтах и филиалах университета, где реализуется обучение на кафедре "Технология продукции и организация общественного питания". Тематика и дата проведения едины для всех филиалов университета, варианты блюд и способы приготовления определяются филиалами самостоятельно.

1.7. Бюджет одного мастер-класса не должен превышать 10000,00 (Десять тысяч) рублей. Финансирование производится из рекламного бюджета филиала, по ст. 2.1.7.

1.8. Подробная программа Фестиваля представлена в Приложении.

2. Руководство и организация

2.1. Общее руководство подготовкой и проведением мастер-класса в рамках Фестиваля осуществляется менеджером по работе с клиентами филиала совместно с педагогами кафедры "Технология продукции и организация общественного питания".

2.2. Ведущим (автором) мастер-класса для открытого занятия является приглашенный мастер или педагог-мастер – педагогический работник направления обучения "Технология продукции и организация общественного питания", владеющий инновационным опытом работы, обладающий индивидуальным стилем педагогической деятельности, достигший высоких результатов в сфере своей профессиональной деятельности.

2.3. Педагог-мастер при проведении мастер-класса руководствуется настоящим положением и несет ответственность за представленный мастер-класс.

2.4. В мастер-классе, помимо абитуриентов (гостей Университета), могут принять участие студенты всех курсов очной и заочной формы обучения, преподаватели.

2.5. Для принятия участия в тематическом мастер-классе, гостям необходимо заполнить форму участника на сайте rus.su. Подробную информацию о регистрации можно получить на сайте. Участие бесплатное.

3. Содержание деятельности педагога-мастера во время проведения мастер-класса:

информирование о предстоящей форме проведения мастер-класса; представления опыта педагога-мастера;

ознакомление участников мастер-класса с основными приемами и методами работы, материалами, которые будут демонстрироваться.

взаимодействие с участниками мастер-класса путем непосредственного контактного обучения – совместное приготовление блюд определенной тематики, контролирование процесса и обсуждение этапов.

3.1. Рефлексия

самоанализ проведенного занятия педагогом-мастером;
вопросы участников мастер-класса к педагогу по проведенному занятию;

общая дискуссия;

заключительное слово педагога-мастера;

консультирование педагогом-мастером участников мастер-класса.

4. Этапы подготовки

4.1. Объявления о фестивале в целом и мастер-классах в частности в различных формах:

информация о мероприятиях объявления на сайте gus.su и социальных сетях;

текстовые формы (буклеты, объявления, афиши);

личные контакты – устная информация по телефону, на мероприятии и т.д.).

4.2. За две недели до мастер-класса открывается регистрация на сайте gus.su. Это основной показатель эффективности распространения информации о мероприятии.

4.3. Подготовка помещения для проведения мастер-класса (лаборатории):

посадочные места, а также столы для работы;

комплекты для приготовления блюд программы — продукты, заготовки, инвентарь, подробные рецепты (все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям);

технические средства (компьютер, проектор, экран, колонки, микрофон, магнитофон, видеоманитофон, доска и т.п.) - при необходимости.

4.4. Раздаточный материал для участников мастер-класса - рецепты и справочные материалы.

4.5. План-конспект мастер-класса (необходим для самого педагога-мастера, а также по окончании мастер-класса он может быть передан для последующей публикации).

5. Этап реализации

5.1. Название тематического мастер-класса, представление блюда (историческая справка, разновидности технологии приготовления). Информирование о предлагаемой форме проводимого мастер-класса.

5.2. Ход работы:

в зависимости от количества участников - деление на команды;

раздача рецептов и комплектов продуктов;

помощь в работе участникам;

обсуждение полученных результатов.

5.3. Слушатели мастер-класса получают сертификаты установленного образца и сувениры.

5.4. По итогам мастер-класса оформляется отчет, даются рекомендации по использованию (распространению) данного опыта.

Приложение

Фестиваль кулинарного мастерства «Школа вкуса»

Календарь и тематика проведения мастер-классов

| | |
|-----------------------|--|
| Февраль 26.02.2016 | Мастер-класс по теме «Кулинарные традиции – новое звучание» |
| Март 31.03.2016 | Мастер-класс по теме "Из минимума - максимум" |
| Апрель 28.04.2016 | Мастер-класс по теме "Секреты мастерства" |
| Май 26.05.2016 | Мастер-класс по теме "Самый сок" |