

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

УТВЕРЖДЕНО
приказом и. о. ректора
Российского университета
кооперации
от 12.08.2016 № 641-09

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении II-го Фестиваля кулинарного
мастерства «Школа вкуса»

«12» 08 2016 № 01-08/34

г. Мытищи Московской области

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения II-го 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 в Головном ВУЗе Российского университета кооперации, в Башкирском, Волгоградском, Казанском, Краснодарском, Саранском, Чебоксарском институтах (филиалах) Российского университета кооперации и в Владимирском, Камчатском филиалах Российского университета кооперации, 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. Фестиваль проводится в период с 01.10.2016 по 31.05.2017.

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

1.9. Подробная программа II-го 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 и 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 странице cook.ruc.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 ruc.su, странице cook.ruc.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 странице cook.ruc.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 и сувениры.

5.4. По итогам каждого мастер-класса на странице cook.rus.su, а также в социальных сетях публикуются лучшие рецепты, оформляются фотоотчеты, даются рекомендации по использованию (распространению) опыта.

5.5. По окончании фестиваля, слушателям, посетившим все мастер-классы, вручаются дипломы участников, а также предоставляется скидка в размере 5% от годовой стоимости обучения на один учебный год по специальности/направления Технология продукции общественного питания/Технология продукции и организация общественного питания. Скидки предоставляются в виде перерасчета оплаты обучения за учебный год. Скидки не может быть предоставлена в денежном или ином эквиваленте.

II-й Фестиваль кулинарного мастерства «Школа вкуса»

Календарь и тематика проведения мастер-классов

Октябрь 14.10.2016	"Просто и вкусно" Вводное занятие: сочетание продуктов, различные специи и добавки, правила хранения
Ноябрь 11.11.2016	"Аппетайзер - и это тоже еда" Холодные закуски
Декабрь 16.12.2016	"Как встретишь Новый год" Праздничные новогодние блюда
Январь 20.01.2017	"Заварим кашу" Все о крупах и способах приготовления каш
Февраль 17.02.2017	"Фундамент обеда" Способы приготовления бульонов, добавки к супам
Март 17.03.2017	"Горячо сыро не бывает" Приготовление горячих блюд
Апрель 14.04.2017	"Это сладкое слово "десерт" Разновидности десертов, способы приготовления сладостей
Май 19.05.2017	"Номинация "Лучший" Приготовление лучшего блюда, вручение дипломов