Заявка на участие

в проекте «Профессиональная среда»

**Дата проведения:** 28.02.2015 г.

**Направление:** Пищевая промышленность, приборостроение

**Специализация:** Пищевая промышленность

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | Название учебного заведения | ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ КОЛЛЕДЖ ГРАДОСТРОИТЕЛЬСТВА И СЕРВИСА № 38 |
| **2** | Сокращенное название | ГБОУ СПО КГиС №38 |
| **3** | Контакты (*юридический адрес, телефон, e-mail*) | г. Москва, ул. Профсоюзная д. 154 к.7,8  8-495-339-33-36 |
| **4** | Адрес подразделения, на котором предполагается провести мероприятие | г. Москва, ул. Кржижановского д. 15 к. 4  (проезд станция метро Профсоюзная)  8-495-125-33-61 |
| **5** | ФИО, должность ответственного лица | Брандаусова Ирина Валерьевна зам. директора (руководитель отделения Кржижановское) |
| **6** | Телефон, *e-mail* | [38-2@bk.ru](mailto:38-2@bk.ru)  8-495-125-33-61  8-495-125-11-11 |
| **7** | **Соответствие техническим требованиям проекта:**  *(удалить ненужные строки, если мастер-классов меньше)* | |
| **7.1** | Мастер-класс № 1  «Художественное оформление Пасхальных пряников»  Томилов Ю.А. первая квалификационная категория, пед. стаж 6 лет, бывший директор ресторана,  Участие в конкурсе «Московские мастера», «Сладкий май» номинация за лучшее оформление десертов.  Оборудование, инструменты и материалы для проведение мастер-класса: подносы, лопатки, крошка цветная и кокосовая, шоколад, пряники, помадка | Мастер расскажет гостям откуда произошло название этого сладкого угощения. Проведет инструктаж. Участники мастер-класса смогут попробовать задекорировать пряники и создать свой шедевр. В качестве декора используется цветная и кокосовая стружка, шоколад, помадка. |
| **7.2** | Мастер-класс № 2 по карвингу «Цветущая поляна»  Мастер-класс проводит: Кузенькина Анна Владимировна, преподаватель 2 квалиф. категории  Авторская программа для групп дополнительного образования «Карвинг»  Оборудование, инструменты и материалы для проведение мастер-класса: ножи для карвинга, подносы овощи | В ходе этого увлекательного мастер-класса участники узнают:  - историю возникновения карвинга;  - какие ножи желательно использовать;  - различную технику карвинга;  - как правильно выбирать продукты;  -как составлять композиции из овощей и фруктов;  - как сохранить карвинг композиции, что бы они радовали глаз как можно дольше;  - участники смогут самостоятельно попробовать выполнить попильетку из лука пырея, цветы из моркови, маки их перца и создать свой художественный шедевр |
| **7.3** | Мастер-класс № 3  «Канапе из овощей»  Мастер-класс проводит: Иванова Алла Викторовна, педагог высшей категории, стаж работы 21 год  Авторские программы: «Товароведение пищевых продуктов»,  «Технологическое оборудование общественного питания»  Оборудование, инструменты и материалы для проведение мастер-класса: ножи, доски, подносы, овощи | В ходе мастер-класса участники узнают:  - как подготовить и правильно нарезать продукты;  - как правильно нанизывать продукты на шпажки;  - какие продукты можно сочетать;  - смогут попробовать самостоятельно сделать канапе и украсить его |
| **7.4** | Мастер-класс № 4  «Приготовление десертных пирожных»  Мастер-класс проводит преподаватель высшей категории Устинова Светлана Николаевна, почетный работник НПО России  Оборудование: механизм для взбивания, лопатки, поднос, полуфабрикаты для приготовления пирожных | - участникам будут представлены полуфабрикаты из теста и полуфабрикаты для отделки пирожных;  - продемонстрированы способы отделки;  - будет предложено оформить кондитерское изделие и продегустировать их. |
| **8** | **База для организации открытого диалога**  **с успешными представителями профессии** | |
| **8.1** | Минин М.К. генеральный директор ООО «Луккафе», представители администрации колледжа, ведущие преподаватели ПЦК отделения Кржижановское, выпускники колледжа | В открытом диалоге участники смогут получить ответы на вопросы в области пищевой промышленности и подготовки специалистов среднего звена, пообщаться с социальными партнёрами колледжа |
| **9** | **Прочие характеристики площадки** | |
| **9.1** | наличие быстрого доступа к точке здорового питания | В отделении есть столовая |
| **9.3** | наличие оборудованных аудиторий и помещений для мастер-классов | В наличии лаборатории и мастерские |
| **9.4** | Наличие оборудованной | В наличии проектор, экран, звукоусилительная аппаратура актовый зал вместимостью 100 человек |

Исполнитель

Руководитель СП по УВР

Каминская Е.Г.

8-499-125-11-11

uvr38@bk.ru