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.7,88-495-339-33-36 |
| **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.ru8-495-125-33-618-495-125-11-11 |
| **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. категорииАвторская 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 годАвторские 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 РоссииОборудование: 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