|  |  |
| --- | --- |
| **Министерство образования и молодежной политики Рязанской области**  **Областное государственное бюджетное**  **профессиональное образовательное учреждение**  **«Рязанский многопрофильный колледж»** | |
|  | |
| **390025, г. Рязань, ул. Кутузова, д. 46**  **Тел./факс: /4912/ 75-55-32, E-mail:** [**povar40@mail.ru**](mailto:povar40@mail.ru$)**; сайт tsfi – ryazan.ru**  **ОГРН 1086234015680 ИНН 6234064402 КПП 623401001** | |
|  | |
| **«27»марта2019 г.**  **№ 81** |  |

На основании письма Министерства образования и молодежной политики Рязанской области 25 – 27.03.2019 г.проходили курсы повышения квалификации работников пищеблоков образовательных организаций по программе

**«Совершенствование профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья детей»**

25.03.2019

Темы лекций:

1. Тихонова Татьяна Николаевна – преподаватель колледжа – правовые основы профессиональной деятельности с учетом составления трудового договора;
2. Жучкова Елена Викторовна – специалист Роспотребнадзора по Рязанской области – санитарные нормы и правила при приготовлении блюд для школьных столовых.
3. Григорьева Вера Васильевна – преподаватель колледжа – познакомила слушателей с особенностями технологии приготовления блюд для школьного питания, рассчитала рацион и энергетическую ценность комплексных обедов.
4. Карнаухова Галина Александровна – преподаватель колледжа познакомила слушателей с методикой приемки производственного сырья, основными товароведными характеристиками, особенностями упаковки.

26.03.2019 г.

Лабораторно – практические занятия.

Были проведены в лаборатории колледжа мастерами производственного обучения Бекеняевой Людмилой Павловной; Мартынушкиной Валентиной Николаевной; Дорофеевой Еленой Викторовной

В виде трех курсов комплексных обедов.

1 комплекс включал себя: щи из свежей капусты с картофелем; тефтели мясные с соусом и гарниром; салат из отварной свеклы с орехами; напиток из шиповника;

2 комплекс включал в себя: суп – лапша куриная; запеканка картофельная, компот из ягод;

3 комплекс включал в себя: кондитерские изделия из дрожжевого теста: сдоба детская, сдоба фигурная и т.д.

**27.03.2019**

**Мастер – классы:**

1. Проводила Васильева Екатерина победитель регионального чемпионата Молодые профессионалы 2019 г. Компетенция Поварское дело

Показала приготовление куриного рулета в двух текстурах с использованием смокигана на соусе «Дюжон» с гарниром из помидоров «Конфи», апельсинового мармелада, опаленного маринованного репчатого лука с чипсой из пармезана. В мастер – классе были задействованы следующие виды оборудования: термомикс, пароконвектомат, газовая горелка. Участники семинара познакомились с новыми тенденциями в оформлении блюд.

1. Проводила Володина Татьяна Владимировна – мастер производственного обучения колледжа

Она познакомила слушателей с массовым производством следующих блюд: «Уха рыбацкая», «Рагу овощное», «Курица отварная» при приготовлении использовалось следующее оборудование: Варио – Центр, пароконвектомат 6 уровневый. Машинки Робокоп для шинковки овощей.

1. Проводила Дорофеева Елена Викторовна – мастер производственного обучения колледжа

Она оформляла кексы для детского питания с использованием инновационных технологий кондитерского производства.

В стажировочной площадке приняли участие следующие организации Рязани и Рязанской области:

ОГБОУ "Полянская школа - интернат"

ОГБПОУ "Шиловский агротехнологический техникум"

ОГБПОУ "Сапожковский техникум имени Героя Социалистического Труда Д.М. Гармаш"

МАУДО "Рязанский городской Дворец детского творчества"

ОГБОУ "Касимовская школа - интернат"

ОГБОУ "Солотчинская школа - интернат для детей сирот"

ОГБПОУ "Михайловский техникум имени А.Мерзлова"

ОГБОУ "Елатомская школа - интернат для детей - сирот"

ОГБПОУ "Рязанский железнодорожный колледж"

ОГБОУ "Лесно - Конобеевская школа – интернат»

ОГБОУ "Чапаевская школа - интернат"

ОГБОУ "Рязанская школа - интернат"

ОГБОУ "Костинская школа – интернат»

По итогам стажировочной площадки было проведено тестирование и выданы свидетельства об уровне квалификации 23 слушателям:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ФИО | Присвоенный разряд |
|  | Баршак Татьяна Михайловна | 6 |
|  | Бахшиева Любовь Викторовна | 6 |
|  | Богданов Александр Николаевич | 6 |
|  | Васильева Оксана Владимировна | 6 |
|  | Киселева Ирина Николаевна | удостоверение |
|  | Кудряшова Галина Павловна | 5 |
|  | Левина Нина Николаевна | 6 |
|  | Мельникова Елена Васильевна | 6 |
|  | Морозова Надежда Николаевна | 6 |
|  | Оськина Галина Николаевна | 6 |
|  | Пенушкина Татьяна Николаевна | 5 |
|  | Самикова Светлана Алексеевна | 6 |
|  | Титова Татьяна Викторовна | 6 |
|  | Воронина Елена Вячеславовна | 6 |
|  | Добычина Светлана Валерьевна | 6 |
|  | Журина Наталья Александровна | 6 |
|  | Киндинова Татьяна Михайловна | 6 |
|  | Киселёва Ольга Ивановна | 6 |
|  | Михайлина Надежда Ивановна | 6 |
|  | Мужичкова Наталья Викторовна | 6 |
|  | Назина Ирина Борисовна | 6 |
|  | Строкова Татьяна Владимировна | 6 |
|  | Юшина Светлана Анатольевна | 6 |

Директор ОГБПОУ «РМПК» С.В. Ишков