Министерство образования и науки РТ

ГАОУ ВПО Альметьевский государственный институт муниципальной службы

Факультет СПО

Методические рекомендации

для проведения конкурса «Самая лучшая команда»

по дисциплине: «Организация производства»

среди 3 курсов специальности 260502

Составила: Мияссарова Г.Р.

Альметьевск 2012

**Пояснения**

Конкурс проводится по дисциплине «Организация производства» для специальности 260502. Целью конкурса является закрепление пройденных тем, актуализация опорных знаний студентов. Повторение пройденного материала способствует закреплению полученных теоретических знаний и практических умений. Для проведения конкурса отбираются 3 команды по 4 участника. Назначается капитан команды. Членам команды даются домашние задания. Для оценивания команд выбирается профессиональное жюри.

**Ход мероприятия**

Преподаватель приветствует участников мероприятия, знакомит их с правилами конкурса. Потом слово предоставляется командам для приветствия.

**1 задание.** **Приветствие**. Капитаны представляют название команды и свою эмблему.

Следующим заданием конкурса является разминка. Преподаватель задает вопросы на засыпку. Команды должны быстро, правильно и наиболее полно ответить на вопросы.

**2 задание. Разминка**. Вопросы для команд.

1. Что такое дефростация? (оттаивание мяса, рыбы или птицы)
2. Что представляет собой производственная программа предприятий с полным производственным циклом? (план-меню)
3. К какой форме снабжения относятся прямые связи «поставщик-предприятие»? (транзитная)
4. Какие предприятия делятся на классы? (рестораны и бары)
5. На какие 4 зоны делятся территории современных городов? (промышленная, жилищно-административная, коммунально-складская, зона отдыха)
6. Как называется вводная часть договора? (преамбула)
7. Какие документы подтверждают качество продуктов, поступающих в ПОП (стандарты, сертификаты и удостоверения качества, гигиенические сертификаты).
8. Для чего предназначена поточная линия ПЛСК -63? (для обработки картофеля)
9. Какая температура должна быть в горячем цехе? (не более 23С)
10. Какое основное санитарное требование предъявляется к мясорыбному цеху? (разграничить линии по обработке мяса и рыбы, а также приготовление полуфабрикатов из них).

Пока жюри оценивает ответы команд, преподаватель переходит к следующему заданию, предназначенное для капитанов команд.

**3 задание. Кто быстрее**. Капитаны команд должны вытянуть по жребию задание «Составление плана ….. цеха».

* Мясной
* Рыбный
* Овощной
* Мясорыбный

Пока капитаны выполняют задание, слово дается жюри для оглашения результатов первых двух туров. Когда капитаны команд выполнили свое задание, планы цехов передаются членам жюри. Преподаватель переходит к следующему туру «Реклама меню».

**4 задание (домашнее). «Презентация меню».** Команды презентуют свое меню.

После презентации меню преподаватель дает слово командам.

**5 задание. «Карточка с секретом».** Каждая команда должна была подготовить карточку с заданием для конкурентов. После получения задания, команды приступают к его решению. Время на выполнение задания – не более 5 минут.

Решающим заданием для команд станет вопрос от работодателя.

**6 задание. «Вопрос от работодателя».** По каким документам осуществляют приемку товара по качеству и количеству.

Жюри подсчитывает баллы и оглашает результаты. Победившая команда награждается грамотой, а остальные утешительными призами.

**Оценочный лист**

***Приветствие (по шкале 5 баллов)***

1. Оригинальность названия команды.
2. Красочность эмблемы и его соответствие названию команды.
3. Творческий подход к приветствию команд (наличие девиза и тд).

***Разминка***

1. Правильный ответ.2 балла.
2. Наиболее полный, развернутый ответ. 3 балла.
3. Дополнения (членов команд, зрителей и тд). За каждое дополнение по 1 баллу.

***Кто быстрее (по шкале 5 баллов)***

1. Правильность расстановки оборудования.
2. Аккуратность выполнения задания.
3. Быстрота.

***Реклама меню***

1. Последовательность расположения блюд в меню. 5 баллов.
2. Презентация меню. От 1 до 3 баллов.
3. Сложность оформления. От 1 до 3 баллов

***Карточка с секретом***

1. Правильность ответа. 5 баллов.
2. Дополнительный балл командам за оригинальность задания в карточке. 1 балл.

***Вопрос от работодателя***

1. За каждый правильно выбранный документ по 1 баллу.
2. Быстрота. 1 балл.

Мясной цех

Рыбный цех

Овощной цех

Мясорыбный цех

**Оценочный лист**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Команда** | **Приветствие** | **Разминка** | **Кто быстрее** | **Реклама меню** | **Карточка с секретом** | **Вопрос от работодателя** | **Итог** |
| 301 |  |  |  |  |  |  |  |
| 301а |  |  |  |  |  |  |  |
| 301б |  |  |  |  |  |  |  |

**Члены жюри:**

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_