**Муниципальное учреждение**
**«Информационно-методический центр»**

# ПРИКАЗ

**16.10.2026** **№ 65**

## О проведении городского предметного мастер–класса «Осенний калейдоскоп десертов» для обучающихся 8 классов муниципальных общеобразовательных организаций по предмету «Труд (технология)»

В соответствии с планом работы городского методического совета учителей труда (технологии) на 2026-2027 учебный год, утвержденным приказом Муниципального учреждения «Информационно-методический центр от 28.09.2026 № 62 «Об утверждении планов работы городских общественно – профессиональных объединений на 2026 – 2027 учебный год», в целях совершенствования практических навыков при приготовлении кулинарных блюд, поддержки интереса обучающихся к предмету «Труд (технология)», **п р и к а з ы в а ю:**

1. Провести городской предметный мастер–класс «Осенний калейдоскоп десертов» для обучающихся 8 классов муниципальных общеобразовательных организаций по предмету «Труд (технология)» (далее – Мастер – класс) 5 ноября 2026 года на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 13» по адресу: н.п. Высокий, ул. Сыромятникова, д.13 А.

2. Утвердить Положение о проведении Мастер - класса (Приложение 1).

3. Патракеевой Ольге Ивановне, учителю Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4», руководителю городского методического совета учителей труда (технологии):

3.1. Организовать проведение Мастер - класса.

3.2. В срок до 10 ноября 2026 года представить в Муниципальное учреждение «Информационно – методический центр» (далее – МУ «ИМЦ») информацию и пресс-релиз о проведении Мастер - класса.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на старшего методиста Муниципального учреждения «Информационно-методический центр».

**И.о. директора** **Л.Н. Столярова**

Рассылка: дело, к.7, шк. 4,7,13,21,22,Патракеева О.И.

Приложение
к приказу МУ «ИМЦ»
от 16.10.2026 № 65

# ПОЛОЖЕНИЕ
## о проведении городского предметного мастер–класса «Осенний калейдоскоп десертов» для обучающихся 8 классов муниципальных общеобразовательных организаций по предмету «Труд(технология)»

### I. Общие положения

1. Городской предметный мастер–класс «Осенний калейдоскоп десертов» для обучающихся 8 классов муниципальных общеобразовательных организаций по предмету «Труд (технология)» (далее – мастер–класс) проводится городским методическим советом учителей труда (технологии) муниципальных общеобразовательных организаций совместно с Муниципальным учреждением «Информационно-методический центр».

### II. Цели и задачи мастер – класса

2. Мастер-класс проводится в целях совершенствования практических навыков при приготовлении кулинарных блюд, поддержки интереса обучающихся к предмету «Труд (технология)».

3. Задачи мастер - класса:

- формирование у обучающихся школ общего представления о профессии «Кондитер»;

-создание атмосферы совместной работы и развитие коммуникативных способностей;

- развитие творческих индивидуальных способностей обучающихся в изготовлении и оформлении десертных блюд;

- воспитание профессионального интереса у обучающихся общеобразовательных организаций уважения к труду.

### III. Организация и проведение мастер-класса

4. Организаторами мастер–класса являются педагоги Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 13» (далее – МБОУ СОШ № 13) - Канатчикова Наталья Викторовна, учитель труда (технологии), ИЗО, Арапова Юлия Юрьевна, учитель труда (технологии).

Мастер-класс проводится в специально оборудованном кабинете кулинарии.

5. Режим проведения мастер – класса очный.

## IV. Порядок и условия проведения мастер – класса

6. Участники мастер – класса - обучающиеся 8 классов общеобразовательных организаций в составе 3 человек.

**7.** Срок проведения - 5 ноября 2026 года по адресу: н.п. Высокий, ул. Сыромятникова, д.13 А, МБОУ СОШ № 13.

8. Начало мастер–класса в 15.30.

9. Прогнозируемая занятость участников в мастер–классе – 90 минут.

10. Для участия в мастер–классе необходимо заранее подготовить продукты и инвентарь, исходя из конкретного рецепта блюда. Продукты должны быть свежими, иметь сертификат качества и подходить для целей, которые ставит мастер-класс.

## V. Подведение итогов мастер – класса

11. На каждого участника мастер - класса учителя труда (технологии) предоставляют организаторам следующую информацию: ФИО (полностью), класс (литера класса), наименование ОО, дата рождения (число, месяц, год).

12. Участники мастер – класса награждаются сертификатами МУ «ИМЦ».

13. Итоги мастер – класса утверждаются приказом МУ «ИМЦ» и публикуются на сайте МУ «ИМЦ».