
Неделя по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»

В период с 9.03 по 13.03.21г. в колледже прошла неделя по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Проведение недели по профессии является важным этапом в обучении. Повышает интерес к овладению профессией, развивает творческий потенциал студентов и вовлекает их в самостоятельную творческую деятельность.

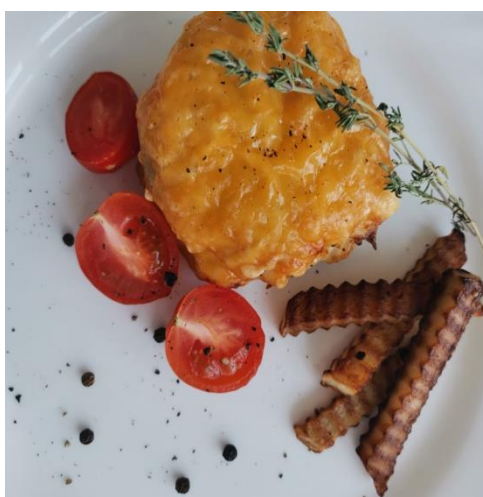
9.03.2021г. состоялся чемпионат профессионального мастерства в формате стандарта World Skills по компетенции «Поварское дело» среди студентов группы 19.02.31 на тему «Салаты коктейли».

Победители:

- 1 место – Мигун Алена
- 2 место - Боровская Надежда
- 3 место – Маханько Елизавета



10.03.21г. Чемпионат профессионального мастерства в формате стандарта World Skills по компетенции «Поварское дело» среди студентов 2 курса группы 19.02.21 на тему «Блюда из птицы».



Оригинальность рецептов, выбор способа приготовления и интересная подача блюда привели к замешательству независимых экспертов при выборе победителей. В итоге, победителями в этой группе стали 5 человек.

Победители:

1 место – Найденко Дана,

2 место – Молодых Виктория и Дорошенко Анастасия;

3 место – Худась Леонид и Козырев Иван.

11.03.21г. прошел классный час-викторина по профессии «Повар» для студентов группы 105. Преподаватель, Козюкова Елена Олеговна, подготовила интересные интеллектуальные задания, отвечая на которые, ребята получили жетоны. Наибольшее количество правильных ответов дали студенты Шумилин Евгений и Сутормин Артем.

12.03.21г. для студентов группы 105 и 205 библиотекарь Юлия Алексеевна провела классный час, где рассказала историю появления профессии «Повар» и интересные факты о еде.

12.03.21г. для студентов, проживающих в общежитии колледжа было проведено мероприятие на тему «Масленица».

Преподаватель, Козюкова Елена Олеговна, рассказала историю праздника, традиции и обычаи масленичной недели, а также познакомила ребят с технологией приготовления блинов различными способами.

Под руководством мастеров производственного обучения, Вереновской Наталии Алексеевны и Зацаренко Ирины Анатольевны, студенты группы 19.02.31 приготовили главный символ масленичной недели – блины, фаршированные различными начинками, и угостили всех присутствующих.



13.03.2021г. проведен Чемпионат профессионального мастерства в формате стандарта World Skills по компетенции «Поварское дело» среди студентов 2 курса группы 205 на тему «Рыбные рулеты».

Победители:

- 1 место – Решетной Максим
- 2 место – Процанов Роман
- 3 место – Кравченко Игорь.



В понедельник 15.03.2021г. была проведена торжественная линейка, где были объявлены и награждены победители чемпионатов и викторины. Все участники получили сертификаты.





Спасибо, организаторам и всем участникам мероприятий, прошедших в рамках недели профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Козюкова Е.О.

Вереновская Н.А.

Зацаренко И.А.