Печатный орган ОГБОУ СПО ИКСУ. Издается с октября 2012год

НАША ГАЗЕТА

«ПРОФЕССИОНАЛ»

Четверг 6 декабря 2012г.

Декада технологов и поваров

С 18 октября по 2 ноября в колледже прошли мероприятия в рамках совместной декады НПО и СПО технологических дисциплин. В декаде принимали участие все учащиеся поварских и технологических групп, а также мастера и преподаватели колледжа. Открытие декады ознаменовалось проведением праздника «День молодого рабочего», который провели мастера производственного обучения Романова Н.В. и Сорокина Н.В. в группах первого курса НПО. Преподавателем Кирилловой В.П. было проведено занятие кулинарного кружка с тематикой «Элементы оформления блюд из овощей».

Очень интересным и познавательным был урок по теме: «Изделия из бисквитного теста», который организовали Теряева С.Б. и Гудзь Н.К. в лаборатории колледжа. Учащиеся второго курса НПО сумели проявить свое мастерство при приготовлении оригинального овощного блюда из краснокочанной капусты в рамках занятия кулинарного кружка под руководством Романовой Н.В.

Особенно ярким и запоминающимся был мастер-класс «Приготовление блюд итальянской кухни», проведенный студентами четвертого курса СПО Заниным Михаилом и Машуковой Любой, под руководством мастера Крайновой Н.В. Заинтересованными зрителями были студенты и учащиеся младших курсов НПО и СПО. Ребята проявили неподдельный интерес и оценили высокий профессионализм будущих выпускников.

Но самый большой восторг вызвала дегустация блюд

Не менее интересным был урок – конкурс «Люби и знай свою профессию» между группами третьего курса СПО, под руководством классных руководителей Ключаревой И.А. и Молевой А.А. Конкурс провели мастер производственного обучения Волкова Е.С. и преподаватель технологии Зарипова Н.А. Ребята показали не только хорошие знания по теме: «Приготовление блюд из рыбы», но и мастерство при подготовке домашнего задания «Композиция из овощей». Студенты проявили командный дух и инициативу. Яркими были представления в виде презентаций, не менее интересными газеты, подготовленные участниками команд.

Преподаватели и мастера производственного обучения обменялись опытом при проведении практического семинара «Подготовка к кулинарному фестивалю». Совместная работа педагогов и студентов способствует формированию сплоченного сообщества профессионалов.

Преподавателем Зариповой Н.А. проведен урок – проект «Приемы оформления блюд» со студентами выпускных технологических групп.

Подводя итоги прошедшей декады, хочется отметить особенно активную работу участников клуба «Юный кулинар», которые помогали в подготовке и проведении мероприятий: Тюриной Е., Суржова И., Маршаловой С., Мазанова И., Тишкина Е., Герасимова И., Варвашеня А., Машуковой Л., Занина М.

Авторы: Зарипова Н.А., Молева А.А.

День молодого рабочего

В каждом учебном заведение начального профессионального образования существует традиция посвящать первокурсников в рабочую профессию. Так и в нашем колледже на ступени НПО проходил день молодого рабочего в группах первого курса. Каждая группа участвовала в посвящении по-разному. Например, группа 1/3-«продавцы» провела этот день, общаясь с директором их производственной базы, где они будут проходить практику. Надежда Владимировна рассказывала о том, как пришла в данную профессию, о «Торговой лиге» и о работе в магазине в целом. Еще учащиеся группы 1/3 слушали рассказы старшекурсниц и смотрели презентации о профессии продавца. В конце мероприятия все получили памятки и сладкие сувениры.

Целью проведения этого мероприятия в группе 1/4 было привитие интереса, любви к избранной профессии, к урокам теории и производственного обучения. Начинающие парикмахеры в этот день слушали старших коллег «по цеху» - мастера производственного обучения Чуркину Е.В. и выпускницу 2012г. Алхолаиби Самигу. Затем всем было интересно проверить уровень своих знаний в турнире знатоков парикмахерского дела.

А самое интересное и красивое ожидало участников в конце мероприятия – это показ моделей с прическами из кос. К показу подготовили 15 причесок учащиеся 2-го курса.

Несомненно, каждый профессионал обязан знать основные качества выбранной специальности. Так, юные парикмахеры получили «Памятки», необходимые в дальнейшей трудовой жизни.

Авторы: Задумова А.С., Задумова С.В.