

**В период с 23.11.20 по 27.11.20 год в колледже проходила
предметная неделя по специальности: «Организация питания».**

23 ноября мастер производственного обучения Чупина Л.А. провела мастер –класс по теме: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы» для студентов 1 курса. В видеоролике были продемонстрированы особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для нескольких блюд.

Цель: Содействие формированию навыков по приготовлению блюд из рыбы.



24 ноября мастером производственного обучения Лазарь Л.П. был проведен мастер –класс на тему: «Профитроли» в ходе которого был показан технологический процесс приготовления блюда «Профитроли с селёдочным фаршем».

Цель: формирование навыков приготовления заварного теста и изделия из него.



25 ноября мастер производственного обучения Пряниковой И.Г. провела мастер –класс на тему: «Декор блюд» для студентов 2 и 3 курса. Мастер использовала актуальные тенденции в оформлении блюд и закусок, а также кондитерских изделий.

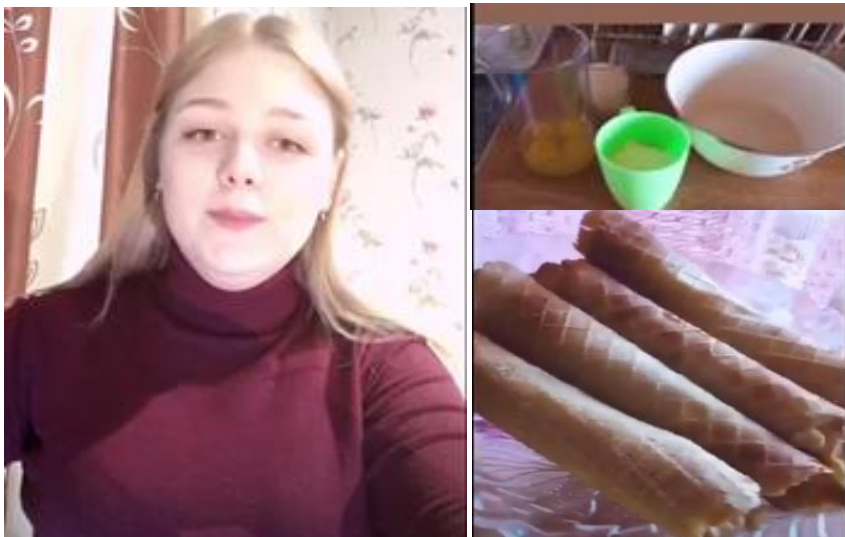


26 ноября проведены мастер – классы студентами группы №31.
Цель: определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся, выявления их мастерства.

Курбанов Турганжан представил мастер-класс по приготовлению блюда уйгурской кухни «Лян-пун».



Берникова Екатерина продемонстрировала новый рецепт «Хрустящие вафли».



27 ноября преподавателем специальных дисциплин Сычёвой Г.В.. проведена Олимпиада по предмету «Технология приготовления пищи» среди студентов группы №15.

Основная цель проведения олимпиады– дать возможность наиболее способным и одаренным студентам реализовать свой потенциал; на уровне учебного заведения выявить лучших по итогам изучения сложного курса.

Олимпиада состояла из 3 заданий:

1. выполнения теста по теме,
2. теста онлайн по ссылке в интернет <https://www.schiborschi.online/test-online/questions>,
3. оценивание фотографий выполнения работы по теме : «Механическая кулинарная обработка сырья».

Подведение итогов проводилось коллегиально. Каждая работа проверялась и оценивалась всеми членами жюри. За правильное выполнение задание № 1 и № 2 выставлялись баллы (по 100 балльной системе за каждое задание). При оценке задания № 3 учитывались профессионализм в выполнении с соблюдением санитарных норм.



Победителями олимпиады стали студенты:

1 место- Ибрагимова Алина

2 место разделили- Усольцев Диас и Коляда Надежда

3 место присуждено -Кожанову Сергею.

Студенты награждены памятными грамотами от колледжа.

Проведенная предметная неделя никого не оставила равнодушным, просмотр, осуществлялся через чат, социальные сети и YouTube канал колледжа. Зрителями были оставлены положительные комментарии. Все участники подтвердили высокий профессионализм, проведенные мероприятия показали заинтересованность многих студентов в получении выбранной специальности.