

## **Предметная неделя по специальности «Организация питания».**

Целью проведения предметной недели по специальности «Организация питания» является повышение интереса к овладению профессией повара, а также применение раннее изученного материала на практике, развитие творческих качеств у студентов и вовлечение в самостоятельную творческую деятельность.

25.11.2019 г. Первый день предметной недели начался с презентации профессии повар. Под руководством мастеров производственного обучения Лазарь Л.П.( гр 31), Белякиной И.А.(гр 21), Пряниковой И.Г. (гр 11) студенты групп приготовили блюда русской кухни, а именно блины с разными начинками. Дегустация изделий русской кухни сопровождалась народными песнями, атмосфера была праздничная, доброжелательная.

26.11.19 г. Мастерами производственного обучения Белякиной И.А., Пряниковой И.Г. был организован мастер-класс «Блюда Японской кухни», который проходил в учебной лаборатории колледжа, демонстрировал изделия Японской кухни выпускник 2018 года – Куприков Олег. Принимали участие студенты группы № 11 и № 21.

Мастер-класс прошел на высоком эмоциональном уровне, атмосфера была творческая, дружелюбная. Выпускник показал свой высокий уровень при приготовлении суши, открыто делился накопленным опытом, своими знаниями и умениями.

27.11.19 г. Преподавателем спецдисциплин Сычевой Г.В. бы проведено внеклассное мероприятие «Организация предприятия здорового питания». Целью этого мероприятия пропагандировать знания в области здорового питания, развивать творческий потенциал студентов. Практическая часть мероприятия носила научно-экспериментальный характер, ощущение важности эксперимента, личной причастности к нему вызвало заинтересованность и активность студентов. Мероприятие прошло на высоком эмоциональном подъеме и имело большое познавательное значение.

28.11.19 г. Внеклассное мероприятие «Мы ищем кулинарные таланты» организовали и провели мастера производственного обучения Чупина Л.А., Белякина И.А.. Всем желающим проявить свои творческие способности были предложены выпеченные изделия из песочного теста, корнетики с кремами разного цвета, для художественного оформления изделий. Мастер производственного обучения Чупина Л.А показала и объяснила, как правильно держать корнетики и наносить на изделия крем.

Мероприятия проходило в непринужденной, легкой, творческой атмосфере.

Апофеозом данного мероприятия было, определение лучшего изделия и как бонус каждый участник, получил сладкие изделия в подарок.

29.11.19 г. Закрытие предметной недели по специальности «Организация питания» ознаменовалась вручением грамот студентам активно участвовавшим в мероприятиях и блюдами казахской кухни. Студентами поварских групп были выпечены национальные изделия такие как баурсаки, барамышки. Угощение проходило в фойе-колледжа, все желающие могли попробовать кулинарные шедевры наших будущих поваров.

Все поставленные цели были достигнуты.





