

Краткий отчет о проведенных мероприятиях по неделе цикловой комиссии учебных предметов профессионального компонента специальностей «Технология хлебопекарного производства», «Изготовление хлебобулочных изделий», «Технология пищевых производств», «Производство хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов»

Участниками недели стали учащиеся первого и второго курсов, а также преподаватели учебных предметов и мастера производственного обучения.

Каждый день недели был насыщен познавательными мероприятиями, викторинами, общением учащихся друг с другом, а также с преподавателями и мастерами производственного обучения.

18-19 марта был проведен отборочный этап конкурса профессионального мастерства по компетенции "Кондитерское искусство". Конкурс проводился под руководством мастеров производственного обучения Есюченко Татьяны Николаевны и Елисеевой Юлии Сергеевны.

В отборочном этапе приняло участие 12 учащихся из 6 групп. Конкурсанты выполняли два модуля: **оформление пряников 5D** (должен



соответствовать представленному образцу).

Оформление производилось на заранее выпеченном и глазированном полуфабрикате с использованием айсинга.

Печенье «Минутка».

Приготовление изделия проводилось в соответствии с полученной технологической картой. Приготавливалось 500 г печенья.

По результатам отборочного этапа 6 человек из 5 групп прошли в заключительный (финальный) этап, который прошел 16-18 апреля.

Деткова Мария, Детко Мария, группа 3-22; Томашова Виолетта, группа 3-23; Кудрявцева Валерия, группа 10-23, Куценко Екатерина, групп, а 16-23, Павлович Кира, группа 16-22.

Конкурсантам были предложены следующие задания: **праздничный торт 1-ярусный, бисквитный и шоколадные конфеты.**



По результатам конкурса профессионального мастерства трое учащихся отобраны для подготовки к областному этапу.

Открытое учебное занятие по учебному предмету предмета «Подъемно-транспортное оборудование», группа 5-22

С целью стимулирования развития интереса и стремления обучающихся к глубокому изучению основного материала по учебному предмету «Подъемно-транспортное оборудование», развития аналитического мышления, познавательного интереса к изучаемому предмету было проведено открытое учебное занятие 22 апреля преподавателем Оксенок Натальей Сергеевной в группе 5-22.

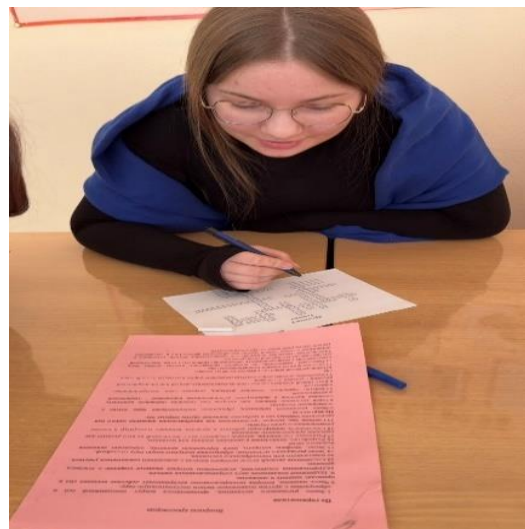
Цель учебного занятия:

1. Обобщить и систематизировать знания и навыки, полученные в процессе изучения учебного предмета «Подъемно-транспортное оборудование».

Методическая цель: Использование активных наглядных и игровых методов на учебном занятии, развитие познавательных интересов.



Конкурсные задания были самые разнообразные: «разминка» на многозначные слова; «*пословицы*», «*народная мудрость*», «*викторина*», «*кроссворд*», «*стихотворение*» и другие.



В ходе мероприятия были достигнуты поставленные задачи, а именно:

стимулирование творчества учащихся, мыслительной деятельности, коллективизма, чувства взаимопомощи, а также расширение диапазона профессионального общения. Мероприятие получилось интересным, насыщенным и эмоциональным.

Мастер-класс

«Лепка объемных фигур из соленого теста»

26 апреля мастер производственного обучения Миронова Елена Петровна провела мастер-класс для учащихся гимназии № 4 «Лепка объемных фигур из соленого теста».

В настоящее время в колледже мастера производственного обучения используют мастер-классы на профориентационных мероприятиях.



Внеклассные мероприятия

В процессе внеклассной работы создаются условия для многостороннего становления и социализации каждого обучающегося, формируется воспитывающая среда, обеспечивающая активизацию интеллектуальных и социальных интересов.

«Вдохновение приходит во время труда»

В группе 15-23 2 апреля мастер производственного обучения Шавлюга Маргарита Владимировна провела внеаудиторное мероприятие «Вдохновение приходит во время труда»

Форма проведения: развлекательно-познавательная игра.



Обучающиеся узнали историю происхождения медовика, в игровой форме отвечали на вопросы, угадывали кондитерские изделия, соединяли придумывали название заведению по изготовлению кондитерских изделий, меню и рекламу.

«Чтобы стать кондитером, нужно много знать»

Мероприятие прошло в группе 16-22 2 апреля, организатор мастер производственного обучения Пирцхелава Нана Джоновна



Цель: в игровой форме закрепить теоретические знания обучающихся по специальным предметам, развить личностные качества обучающихся и способствовать самоанализу имеющихся у них знаний.

В ходе выполнения конкурсных заданий команды участников подбирали необходимое сырье для приготовления полуфабрикатов из представленного перечня компонентов. В определенной последовательности составляли

схемы изготовления полуфабрикатов кондитерского производства.

С интересом прошел конкурс «Тематический пирог (каравай)». В конкурсе «В чем же тут причина» командам необходимо было определить вид брака хлебобулочного изделия, установить его причину, при возможности способы ее устранения.



«Спелый колос в поле-сытный хлеб в доме»



Преподаватель Ляховская Анна Егоровна в группе 10-22 5 апреля провела внеклассное мероприятие «Спелый колос в поле-сытный хлеб в доме»

Цель: формирование у учащихся жизненных ценностей на примере бережного отношения к хлебу и выбранной профессии.

Задачи: повышение уровня общей культуры, формирование новых знаний, расширение кругозора, развитие интеллектуальных способностей учащихся.

Форма проведения: интерактивная площадка профессиональной направленности с элементами игры.

Учащиеся проявили активность, самостоятельность и инициативу.

Использовался мультимедийный экран для показа слайдов и презентаций, а также был оформлен демонстрационный стол с образцами зерновых культур и муки различных видов и сортов.

Учащиеся хорошо справились с предложенными заданиями, отвечали уверенно, воодушевленно. Учащиеся стремились реализовать свои возможности,





Позитивными сторонами данного мероприятия можно отметить активную деятельность учащихся при подготовке и проведению мероприятия, интерес учащихся к истокам получения хлеба, нелегкому труду пекаря, ценности хлеба, особенностям выращивания зерновых культур в Республике Беларусь.

«Плох обед, коли хлеба нет»

22 апреля мастер производственного обучения Ходасевич Лика Александровна и преподаватель Оксенюк Наталья Сергеевна провели в группе 3-23 познавательно-развлекательную игру, цель которой была сформировать нравственные ориентиры на примерах уважительного отношения наших предков к хлебу и его роли в жизни; расширить знания о том, как тема хлеба освещена в фольклоре, народных традициях, дать знания об истории хлеба.

Также целью данного мероприятия было посвящение учащихся в профессию.

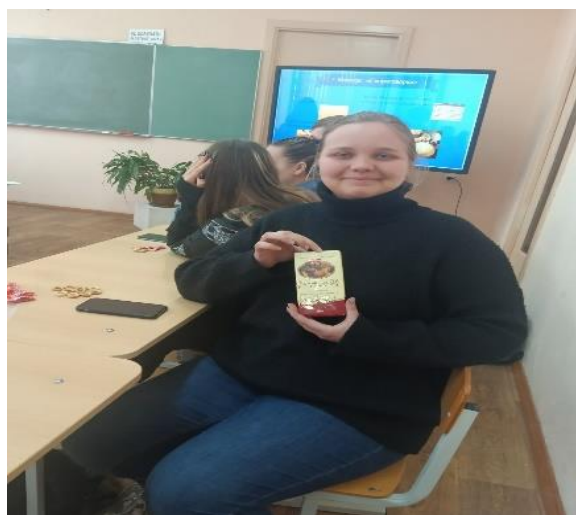
Учащиеся узнали историю хлеба от зерна, которое употребляли наши предки, до румяной душистой, ароматной выпечки наших времен. Интересна



для учащихся была информация о пищевой ценности зерновых культур, о тех питательных веществах, которые содержатся в пшенице, ржи, овсе, ячмене и других культурах, узнали много интересного об ассортименте хлебобулочных изделий народов мира, о необычном музее хлеба, о происхождении слов «хлеб», «булочка». «крендель».

По ходу мероприятия читалось много стихов о хлебе и бережном отношении к хлебу. Наряду с познавательной информацией учащиеся активно участвовали в развлекательной

части (называли ассортимент изделий, разгадывали загадки, исполняли частушки). За каждое конкурсное задание учащиеся зарабатывали бонусные баллы, а в конце мероприятия самые активные получили сладкие призы.



С 18 апреля по 24 апреля в колледже в рамках недели цикловой комиссии проходил первый отборочный этап конкурса профессионального мастерства по компетенции «Хлебопечение», участники отборочного этапа учащиеся группы 3-22, 26 учащихся. Конкурс проводился под руководством преподавателей Оксенюк Натальи Сергеевны и Ляховской Анны Егоровны.

Цель конкурса: предоставление возможности самореализации в профессии, повышение престижа профессии, отбор конкурсантов на областной конкурс профессионального мастерства по компетенции «Хлебопечение».

Условие конкурса:

Модуль А -сдобное булочное изделия с начинкой и без начинки.

Конкурсантам предлагалось из готового теста по образцу сформовать и выпечь три изделия без начинки и три изделия с начинкой (в качестве начинки использовалось абрикосовое пюре). Масса тестовой заготовки для изделия без начинки 90 грамм, масса тестовой заготовки для изделия с начинкой 80 грамм и 10 грамм начинки.



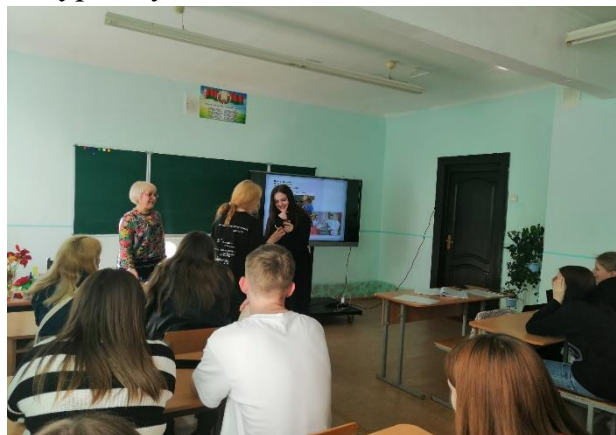
По результатам первого отборочного этапа в следующем этапе будут участвовать учащиеся Милосердная Ульяна, Замалина Полина, Долгая Елизавета.



29 апреля преподаватель, куратор группы 16-23 Зузина Жанна Владимировна провела кураторский час на тему «Пасхальный перезвон»

Цели:

расширить знания учащихся о православных традициях русского народа;
изучение, осмысление и анализ нравственного опыта поколений;
воспитывать бережное отношение к культурному наследию.



Форма мероприятия: устный журнал

Куратор предварительно выделила основные направления для обсуждения, каждый из учащихся участвующих в мероприятии выбирали направления в зависимости от собственных интересов и возможностей. Учащиеся собирали для устного журнала информацию о православном празднике Пасха. С помощью куратора собранный материал оформлялся в виде презентации. Завершающим этапом устного журнала стал конкурс «Как раскрасить пасхальное яйцо».



Заключение

Мероприятия цикловой комиссии были насыщены полезной информацией для организаторов и участников, способствовали раскрытию творческого потенциала учащихся, формированию и развитию профессиональных компетенций будущих специалистов с профессионально-техническим и средним специальным образованием

Проведенные мероприятия способствовали развитию познавательных и творческих способностей, развивали такие компетенции как:

- общекультурная компетентность – использование сведений из разных областей знаний,
- учебно-познавательная компетентность (привитие интереса к обучению, способность учиться на протяжении жизни в качестве основы непрерывного обучения в контексте как личной профессиональной, так и социальной жизни),
- информационная компетентность (умение добывать нужную информацию, используя доступные источники);

Участники мероприятий проявили себя в конкурсах, в сложных профессиональных ситуациях, в умении работать слаженно в командах, конструктивно мыслить, не теряться в сложных ситуациях, добиваться успехов.