

## Методическая неделя по профессии «Повар, кондитер» в Парабельском филиале

С 06.03.2017г. по 10.03.2017 г. в ПФ ОГБПОУ ТПТ проходила Методическая неделя по профессии «Повар, кондитер».

### Цель проведения:

- ✓ Развитие специально организованной деятельности, способствующей формированию у студентов системы отношений к окружающему миру.
- ✓ Определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся, выявление их мастерства;
- ✓ Повышение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- ✓ Повышение престижа профессии «Повар, кондитер» в современных условиях среди молодежи;
- ✓ Развитие профессиональных умений и навыков, обучающихся;
- ✓ Развитие умения строить алгоритм действий, осуществление коррекции собственной деятельности;
- ✓ Укрепление связи теоретического и практического обучения

### Программа мероприятий:

Дата проведения	Группа	Мероприятие, тема	Ответственный	Место и время проведения
6.03.2017 понедельник	Студенты ПО-7, П-17, П-18 обучающиеся 9 классов	Открытие методической недели: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классный час «Моя профессия – мое будущее»</li> <li>• Выставка – дегустация мучных кондитерских изделий</li> </ul>	Мастера п/о ПФ ОГБПОУ «ТПТ» Колчанова О.В. Мариненко Н.Ю.	Актовый зал ПФ ОГБПОУ «ТПТ»
7.03.2017 вторник	Студенты П-17, П-18, С-18	Классный час на тему: «Пост. Вред или польза»	Мастера п/о ПФ ОГБПОУ «ТПТ» Колчанова О.В. Мариненко Н.Ю.	Актовый зал ПФ ОГБПОУ «ТПТ»
9.03.2017 четверг	Студенты ПО-7, П-17, П-18	Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер», квалификация «Повар» между студентами групп ПО-7, П-17, П-18	Мастера п/о ПФ ОГБПОУ «ТПТ» Колчанова О.В. Мариненко Н.Ю., студенты групп ПО-7, П-17, П-18	Мастерская «Кулинарный кондитерский цех»
10.03.2017 пятница	Студенты ПО-7, П-17, П-18	Мастер-класс «Традиционные и современные тенденции в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок»	Заведующая производством ресторана «Элегия» Попкова Г.В.	Мастерская «Кулинарный кондитерский цех»

