

Отчет о работе профильного кружка «Кондитерское искусство»

с элементами WorldSkills

В 2019-2020 учебном году в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» отделении с.Большое Сорокино была продолжена работа профильного кружка «Кондитерское искусство» с элементами WorldSkills, ориентированный на изучение ассортимента и технологии приготовления кондитерских изделий, углубление знаний по всем изучаемым технологиям, направленный на подготовку к чемпионату WorldSkills Russia по компетенции Кондитерское дело. Данный кружок посещали 15 студентов.

В течение учебного года руководитель кружка Казакова Ольга Викторовна готовила участников кружка к VII открытому региональному чемпионату «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменской области 2020г., а также к различным конкурсам профессионального мастерства.



Теоретические знания и практические навыки, полученные во время занятий кружка «Кондитерское искусство» с элементами WorldSkills, помогли студентам показать хорошие результаты на конкурсах разного уровня.



Мефодьева Александра Александровна студент группы ПК-09.18.2 по компетенции «Кондитерское дело» приняла участие в VII открытом региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменской области 2020г. и показала не плохие результаты.

В рамках декады цикловой комиссии Профессиональных дисциплин был организован конкурс профессионального мастерства «Лучший кондитер» среди обучающихся 1-3 курса. Студентка группы ПК-09.18.2 Мефодьева Александра заняла I место, студентка группы ПК-09.18.2 Сирихина Кристина заняла II место, обучающаяся группы С.СА-09.19.1 Зятькова Анастасия заняла III место.

Это, не последние наши достижения. В следующем учебном году планируем продолжить работу. Не будем останавливаться на достигнутом, постараемся выйти на новый уровень мастерства и профессионализма.

Руководитель кружка Казакова О.В.