

АПРЕЛЬ

ПН		2	9	16	23	30
ВТ		3	10	17	24	
СР		4	11	18	25	
ЧТ		5	12	19	26	
ПТ		6	13	20	27	
СБ		7	14	21	28	
ВС	1	8	15	22	29	

**План работы актива групп
с 30 апреля по 5 мая**

-- 2 мая --

- Классный час на тему: "Страницы Великой войны"
- Заседание Совета учащихся

-- 3 мая --

- Концерт "Войны священные страницы..."

-- 4 мая --

- Открытие Всероссийского фестиваля детского и юношеского творчества "Роза ветров"

АНОНС:

Стр.1

**Конкурс
«Учащийся года
- 2012»**

Стр.2 - 3

Лучший по профессии



Стр.4

**Кроссворд
по профессии**

Второй этап конкурса «Учащийся года – 2012»



В четверг 26 апреля продолжился конкурс «Учащийся года – 2012». Во втором этапе в период с 20.04 по 26.04 учащимся было предложено написать сочинение на 1-2 печатных листах формата А-4 о знаменитых личностях Иркутской области: строителях, ученых, писателях, композиторах, политиках и др. Оценивалась грамотность написания, а так же значимость личности в истории Иркутской области. Большинство участников второго этапа успешно справились с поставленной задачей.

В рамках второго этапа 26 апреля в актовом зале прошел конкурс «Линия Времени». Участникам было предложено воссоздать линию истории государства Российского с краткой характеристикой основных этапов времени. Для этого заранее все участники были разделены на команды. Оценивалось умение взаимодействовать, работа в команде, общение, решение проблем в ограниченный период времени.

По итогам двух этих конкурсов были выявлены участники, прошедшие в заключительный 3 этап конкурса:

Коломейцева Анастасия, Качин Валерий, Томин Дмитрий, Мурашкина Елена, Дорофеева Анастасия, Добрынина Елена, Вершинин Александр, Дружинин Сергей, Истомина Анна.

Антипова Л.В.
педагог – организатор

«Поварское дело не ремесло, а искусство...»

*Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня - кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет,
Тот, кто пробовал, поймет.*



26 апреля в группе №10 «Повар, кондитер» был проведен конкурс «Лучший по профессии».

Подготовка к конкурсу началась с изучения модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов», обучающиеся приобретают такие профессиональные компетенции:



1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ

2. Готовить и оформлять основные и простые блюда, гарниры из традицион-

ных видов овощей и грибов.

Конкурс состоял из трех туров. Первый отборочный тур мы провели, когда закончили изучение модуля. Ребята написали контрольную работу и те, кто получил оценку «отлично» прошли во второй тур конкурса. Таких ребят оказалось 6 человек: Бушмакова Галина, Истомина Анна, Тараба Илья, Карсакова Анастасия, Матонина Мария, Лобанов Антон.

Во втором туре мы еще раз проверили тестированием теоретические знания ребят. В финальный третий тур вышли Тараба Илья, Карсакова Анастасия и Лобанов Антон. Эти ребята участвовали в практической работе. Опираясь на технологические карты, они рассчитывали нормы отходов и необходимое количество продуктов для приготовления заданного им блюда. Непосредственно они готовили, оформляли и подавали это блюдо. Все участники конкурса справились с заданием на «отлично». Карсакова Анастасия и Тараба Илья поделили второе место, набрав одинаковое количество баллов. Первое место присудили Лобанову Антону – он и стал победителем конкурса «Лучший по профессии».



Ребята, неучаствующие в конкурсе, с интересом наблюдали, поддерживали и болели за финалистов.

Преподаватель спецдисциплин
Духовникова О.П.
Мастер п/о Аверьянова И.И.

“Быть парикмахером не каждому дано...”

Когда нам хочется серьезных перемен,
Мы к парикмахеру идем с одной лишь целью,
Чтоб выглядеть на сто, как супермен,
Чтоб мир вокруг кружился каруселью



20 апреля был проведен конкурс профессионального мастерства по профессии «Парикмахер» в группе №11.

Целью этого конкурса является:

1. Стимулирование творческой активности, стремление к смелости, открытой демонстрации знаний и практических навыков, приобретаемых в учебном заведении;

2. Создание условий для реализации собственных идей, творческого потенциала как обязательной составляющей профессии, связанной с модой.

3. Повышение качества профессиональной подготовки по профессии «парикмахер».

В конкурсе профессионального мастерства приняли участие шесть конкурсанток это:

- санток это:

- Кистенева Екатерина
- Добрынина Елена
- Дорошенко Анастасия
- Максимова Наталья
- Гмир Инна
- Дорофеева Анастасия

На выполнение прически участницам было дано 50 минут. Все девушки успешно справились с поставленной задачей.

На базе группы было проведено голосование для выбора победительницы конкурса, а так же жюри, выставили оценки по основным критериям: форма, силуэт, чистота, оригинальность, соответствие современным тенденциям моды.

В итоге, сложив голосование и оценки, победительницей конкурса профессионального мастерства стала Максимова Наталья, второе место у Добрыниной Елены и на третьем месте - Гмир Инна.

Но не одна из участниц не осталась без внимания, все девушки получили поощрительные призы.



Президент республики «ДРАМ»
Дружинин Сергей

Кроссворд по профессии



23 апреля в рамках декады методической комиссии сферы обслуживания в нашем училище прошло открытое мероприятие «Конкурс кроссвордов» по профессии «Повар, кондитер». Мероприятие проводила преподаватель спец. дисциплин Вторушина Зоя Марьяновна.

- «Главная задача преподавателей не только дать знания учащимся, а также совершенствовать работу по профориентации, активно и всесторонне знакомить учащихся с профессией «Повар, кондитер». Представить разные поделки, кроссворды для того,

чтобы человек лучше узнал профессию. Согласитесь, трудно себе представить жизнь без работников сферы обслуживания: без продавцов, поваров, кондитеров, кассиров – контролёров. Они всегда на виду, всегда в гуще жизни. Именно их труд делает нашу с вами жизнь более благоустроенной, приятной, красивой.

А труд этих работников зависит от качественных продуктов питания, поэтому наши повара, кондитеры, кассиры – контролёры изучают такой предмет как товароведение продовольственных товаров.

Товароведение изучает свойство продуктов



и факторы формирования и сохранения их качества. Знание этой дисциплины необходимо будущим поварам для того, чтобы они знали весь товар».

В конкурсе кроссвордов участие приняла вся группа №10, у многих они получили очень красочные, познавательные и интересные. Первое место по праву получила Карсакова Анастасия, второе место разделили между собой Томин Дмитрий и Золотухин Константин, третье место Лобанов Артем.

*Карсакова Анастасия
Учащаяся группы №10*

