

## События предстоящей недели

С 06 по 12 декабря

- Профнеделя «Здоровая семья»

07 декабря

- Классный час -15.00

«Безопасность в сети Интернет»

09 декабря

- Студсовет 15.00

- Выпуск газеты «Профессиональный Ёж»

Декабрь

ПН		6	13	20	27	
ВТ		7	14	21	28	
СР	1	8	15	22	29	
ЧТ	2	9	16	23	30	
ПТ	3	10	17	24	31	
СБ	4	11	18	25		
ВС	5	12	19	26		



ОБРАЗОВАНИЕ

**В номере**

## Билет в будущее

В рамках ранней профессиональной ориентации школьников по поручению Президента Российской Федерации В.В.Путина по итогам встречи с участниками всероссийского форума «Наставник» от 23 февраля 2018 года № Пр-328. был запущен проект «Билет в будущее». Уникальный формат мероприятия в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации «Билет в будущее» разработан специально для Финала национального чемпионата Ворлдскиллс Россия. «Билет в будущее» входит в паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка».

– стр. - 1- 4  
Ранняя профессиональная профориентация.

В рамках проекта «Успех каждого ребёнка»



Школьники смогли посмотреть трансляции соревнований, работы настоящих профессионалов, которые уже достигли мастерства в своих сферах, а также задуматься о собственном профессиональном выборе. Площадками для уроков профессионального мастерства стали школы в регионах. Ребята распределялись по компетенциям и возрастам, учителя помогали организовать связь по видеоконференции, а наставники дистанционно рассказывали о своих профессиях, предлагали интересные задания и контролировали их выполнение, в данном проекте принимали участие и школы Слюдянского района. Команды школьников прошедшие все 4 этапа соревнований стали победителями! ГАПОУ БТОТиС принял участие в завершающем этапе проекта «Билет в будущее» и стал площадкой для уроков профессионального мастерства по профессии «Повар,

кондитер» для победителей проекта, ими стали учащиеся МБОУ СОШ г.Слюдянка № 1и №49 и МБОУ СОШ г. Байкальска № 10 и №11. В реализации данного этапа и проведения мастер-класса по приготовлению конфет ручной работы приняли участие мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» Батолина Е.С., Табанакова О.Н., Тихонова М.Г., Суворова Н.В., Красильникова Т.Е., Каверзина В.А и волонтеры-студенты группы № 12 Ляхова Ю., Томилова А., Туркина Ю., Тюменцева Н., Кабирова С., спонсором данного мероприятия стал директор ГАПОУ БТОТиС Каурцев М.Н. В кабинете теоретического обучения по профессии «Повар, кондитер» № 5 победителей проекта встречала и приветствовала О.Н. Табанакова, рассказывая обучающимся о пользе конфет и техники безопасности на рабочем месте в учебной лаборатории кабинета № 4,

максимально приближенной к рабочему месту повара. Дальнейшая работа была продолжена непосредственно на рабочих местах с мастерами производственного обучения: Тихоновой М.Г., Суворовой Н.В., Красильниковой Т.Е., Табанаковой О.Н., Батолиной Е.С. В процессе мастер-класса по приготовлению конфет ручной работы, обучающиеся постигали азы кондитерского дела, учились работать на производственном оборудовании и результатом работы стали собственноручно изготовленные конфеты «Снежный шар», «Шоколадный трюфель» и «Финик глазированный». Учащиеся и их педагоги с большим азартом и горящими глазами замешивали сладкую трюфельную массу, работали миксером, варили сахарный сироп, формовали шарики и трюфели, учились декорировать готовые изделия посыпке в виде кокосовой стружки, какао и шоколада.





Профессиональные пробы продолжались на протяжении четырех дней, за это время техникум посетило 60 школьников и 4 педагога. На протяжении всего времени несменными помощниками стали студенты-волонтеры 3 курса, которые не только следили за порядком на рабочих местах, но и создавали позитивное настроение и поддержку своим мастерам про-

изводственного обучения! В процессе работы ежедневно школьниками оставлялись отзывы, даже в форме интервью Каверзиной В.А. По итогам проведенной рефлексии обучающиеся и преподаватели были в восторге от результата своего труда и от продемонстрированного мастер-класса. После каждого дня было организовано чаепитие с конфе-

тами собственного ручного производства, школьники были удивлены, что из простых продуктов могут получиться такие вкусняшки. Потом с благодарностью говорили, что непременно к нам вернутся. Мастера производственного обучения и студенты нашего техникума всегда рады новым гостям и сотрудничеству!

Сегодня 24.12.2021 г. мы с ребятами посетили и профпробы по профессии повар-кондитер. Ребятами показаны как готовятся кондитерские изделия (трюфель, снежки, шар и фриски с орехами). Очень интересно, познавательно и полезно для ребят. Наши ученики в восторге от полученных впечатлений. Обязательно посетим новые мероприятия с нашими учениками.

учитель МБОУ СОШ №1 г. Слюдянка  
Ирина Архангельская

Я Микина Ксения  
ученица МБОУ СОШ №10  
класса 9 "А" г. Байкальск  
Благодарна Байкальскому  
Техникуму за теплый прием, а  
особенно я хочу поблагодарить  
поваров-кондитеров которые  
провели нам замечательный  
мастер-класс. Мне очень  
понравилось, думаю что мой  
профессия будет связана с  
кулинарией. Спасибо вам  
очень!

Теперь  
Ксения  
9 "А" класс  
Школа №11  
Сегодня я узнала, как  
в домашних условиях можно  
приготовить разные рецепты  
кондитерских изделий. Мне всё очень  
понравилось, особенно персоналу!

волонтеры-студенты группы № 12 - Ляхова Ю., Томилова А.

