



ЗНАЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ НА
СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ



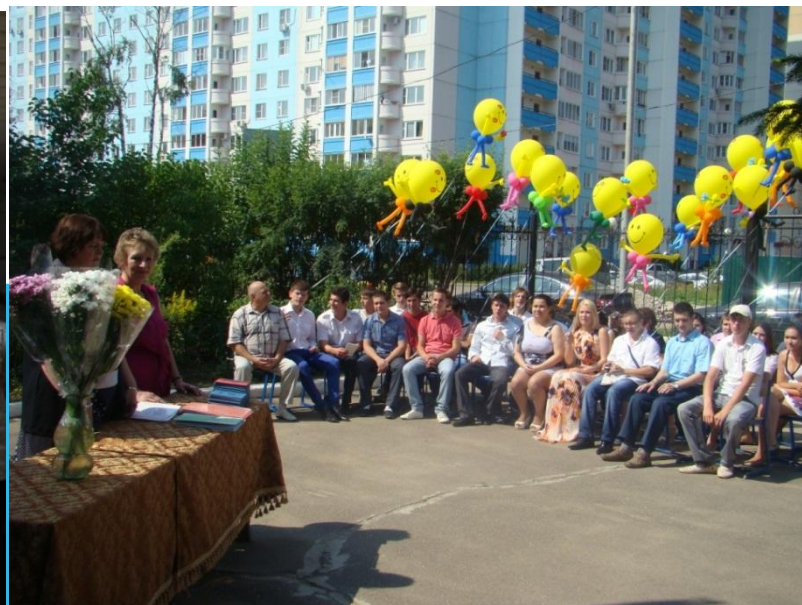
КРАСНОЗНАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ ОДИНЦОВСКОГО ТЕХНИКУМА

Преподаватель специальных дисциплин:
Бардышева Ольга Викторовна





Наш техникум существует с 1992 года. За время существования наше учебное заведение подготовило и выпустило квалифицированных специалистов по профессиям: «Повар, кондитер», «Парикмахер» и «Слесарь по ремонту автомобилей», специальности «Технолог продукции общественного питания». Обучение проходит с использованием современного оборудования. Подготовка специалистов осуществляется квалифицированными преподавателями и мастерами производственного обучения.



- Первоначальная задача профессиональной профориентации школьников на более раннем этапе обучения (8 – 9 классы).
- Подготовка школьников к получению первоначальных знаний по профессии: кондитер.
- В дальнейшем сокращение срока обучения в подготовке квалифицированных рабочих и служащих.



Организация профессионального обучения в техникуме регламентируется программой профессионального обучения и расписанием занятий, локальными нормативно-правовыми актами техникума.

В соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», рабочие программы, учебный план, календарный учебный график – составные части программы профессионального обучения.

Основными формами профессионального обучения является теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется техникумом с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

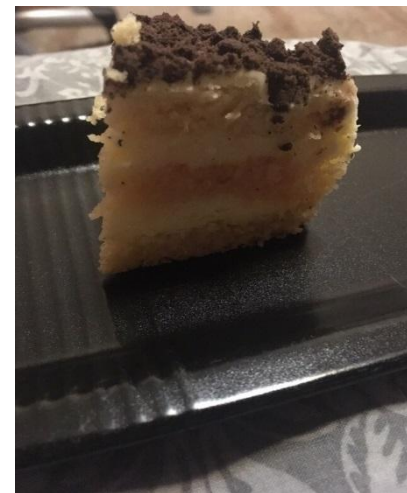




Современный специалист должен уметь принимать полученные знания на практике, в совершенстве владеть информационными технологиями в своей профессиональной области, обладать навыками в получении знаний, необходимыми компетенциями, быть подготовленным к работе в группе, уметь адаптироваться к возникшим ситуациям.
На данный момент по профессии «Кондитер» обучается 12 школьников из разных школ г. Краснознаменска.

Учебная практика обучающихся техникума проходит по нормативам WorldSkills. Мастера производства предоставляют обучающимся возможность применения новых технологий в приготовлении кондитерских изделий. Работа проходит на специальном современном оборудовании, которая позволяет будущим специалистам усвоить навыки современного кондитерского производства.





В начале обучения школьникам была предоставлена возможность посетить предприятия общественного питания города Краснознаменска, такие как: Кафе «Ла Русь», кондитерская «Сладкоежка» и ООО «Вкусняшка» г. Одинцово, которая является подшефным предприятием нашего техникума. Экскурсия вызвала неподдельный интерес у школьников в направлении кондитерского искусства, вдохновила юных специалистов на создание кондитерских изделий.

Для обучающихся был проведен конкурс работ по изготовлению изделий из мастики и марципана.

Школьники получили сертификаты о пройденном этапе обучения «Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий».



Кондитерская отрасль – одна из важных отраслей экономики страны, которая призвана обеспечить устойчивое снабжение населения высококачественными продуктами. Поэтому подготовка специалистов на более раннем уровне, начиная с 8 – 9 классов, играет огромное значение. Молодые и будущие специалисты изучают профессию в совершенстве на базе учебного заведения, получают знания и развивают свои навыки, необходимые в будущем для трудовой деятельности. Данный проект имеет большие перспективы развития, так как кондитерская отрасль бурно развивается и необходимы грамотные профессионалы.





Спасибо за внимание!

