

Тема семинара:
Комплексный подход в
проведении предметных и
тематических недель в
профессиональном
образовательном
учреждении.

Тема доклада:
«Профориентационная
работа среди выпускников
школ в период проведения
тематической недели по
профессии «Повар,
кондитер»

Подготовил: мастер производственного
обучения Лепеха Е. В.

Цель проведения тематической недели в 2015-2016 учебном году –

- 1. Популяризация профессии среди выпускников школ
- 2. Развитие творческих способностей студентов, повышение интереса к выбранной профессии.

**Дата проведения
тематической недели
по профессии «Повар-
кондитер»
2015-2016 учебного года**

- Последняя неделя февраля

Темы мероприятий тематической недели

○ Мастер – классы к международному женскому дню:

«Букеты из овощей и фруктов»

«Праздничные блюда на стол»

Классный час:

«Масленица на Руси и современной России»

Открытый урок:

«Программное обеспечение деятельности предприятий общественного питания»

**Мастер – классы к
международному
женскому дню**

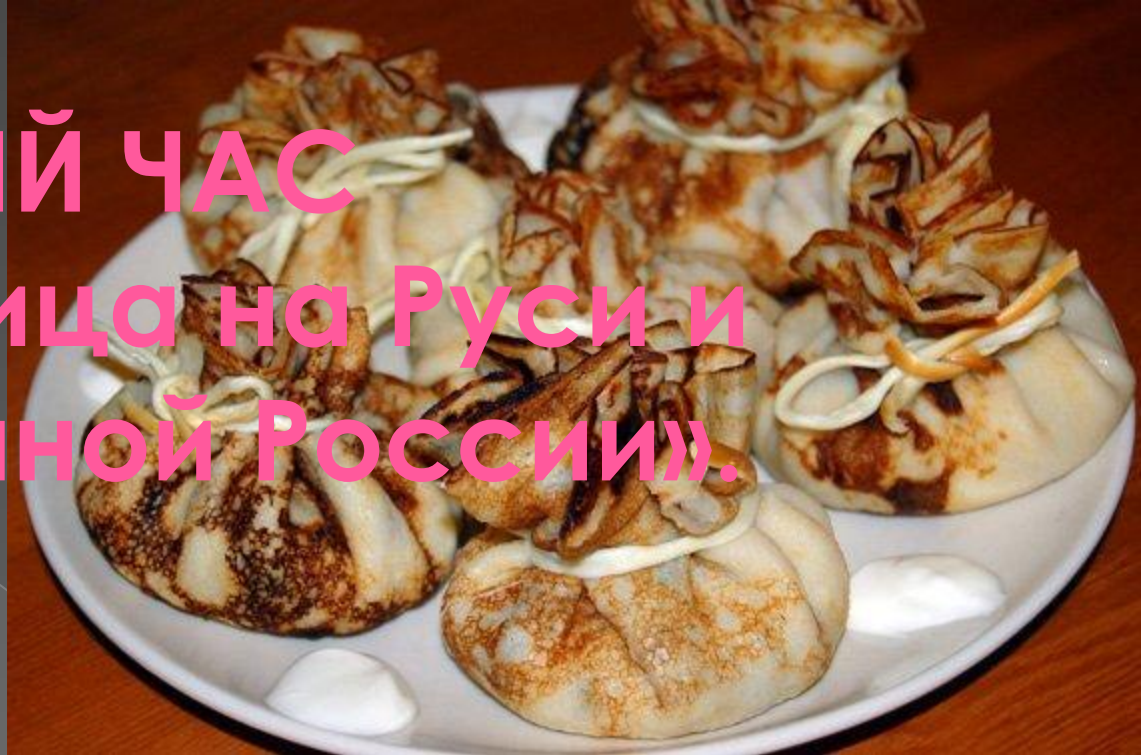
«Букеты из овощей и фруктов»



«Праздничные блюда на стол»

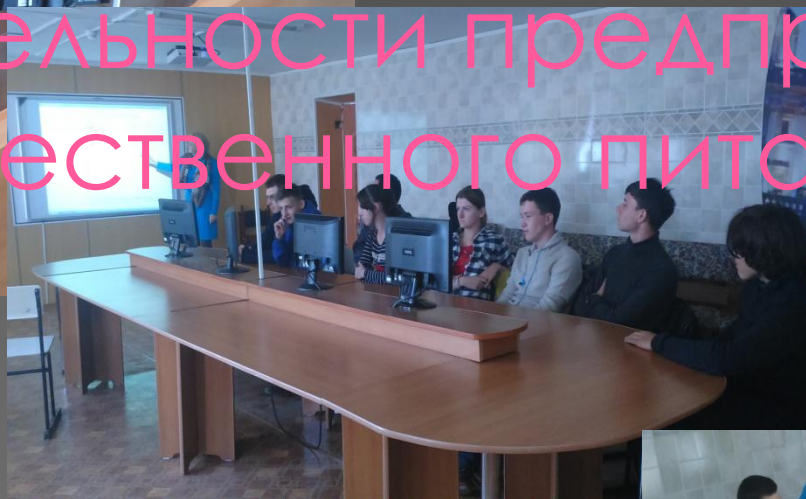
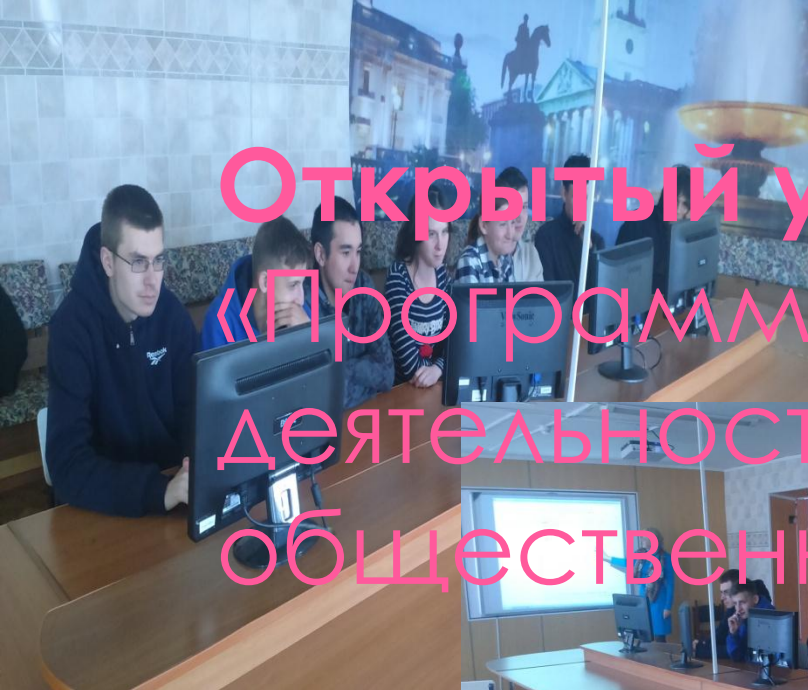


КЛАССНЫЙ ЧАС «Масленица на Руси и современной России».



Открытый урок:

«Программное обеспечение деятельности предприятий общественного питания.»



ИТОГИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕМАТИЧЕСКОЙ НЕДЕЛИ

- Показатели набора по профессии «Повар-кондитер» выполнены на 100%

ИТОГИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕМАТИЧЕСКОЙ НЕДЕЛИ

- В соответствии с поставленными целями были реализованы следующие задачи:
- - закреплены теоретические знания
- - повышен интерес к будущей профессии
- - повышен интерес к учебной деятельности