Анализ деятельности ресурсного центра производственного обучения по специальности «Общественное питание»

за 2020/2021 учебныйгод

В ресурсном центре созданы условия для освоения новых технологий приготовления пищи, передовых производственных приемов. Для повышения эффективности образовательного процесса в 2020-2021 учебном году установлено оборудование с программным обеспечением и возможностью выхода в сеть интернета фирмы «RATIONAL», малогабаритное механическое оборудование, мультиборд, имитационный учебный тренажер с программным управлением, приобретенное при содействии РИПО через Республиканский бюджет.

Для эффективной организации образовательного процесса по специальности «Общественное питание» разработаны учебные программы по учебному предмету «Производственное обучение» на 36 и 40 часов.

В 2020/2021 учебном году в ресурсном центре производственного обучения прошли обучение 555 чел., в том числе:

– учащиеся учреждений образования Минской области, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования – 363 чел.;

– учащиеся учреждений образования Минской области, реализующих образовательные программы среднего специального образования – 25 чел.;

– по программам дополнительного образования взрослых – 124 чел.;

– мастер-классы по специальности «Общественное питание» – 43 чел.

База ресурсного центра используется для отработки практических умений и навыков при проведении лабораторно-практических занятий, практических работ учащихся, обучающихся по специальности «Общественное питание» квалификации «Повар 5-го разряда» уровня среднего специального образования (учебные дисциплины: «Технология приготовления пищи», «Кулинарная технология кухонь народов мира», «Кулинарная технология детского и лечебно-профилактического питания»), а также проведения практической части государственного экзамена по специальности.

На базе ресурсного центра проводится подготовка учащихся для участия в конкурсе профессионального мастерства «WorldSkills Belarus» по компетенции «Кулинарное искусство», «Хлебопекарное дело».

В рамках профориентационной работы организуются и проводятся презентации ресурсного центра с целью пропаганды профессии и учреждения образования. Ежемесячно проводятся дни открытых дверей, в рамках которых учащиеся школ города Слуцка и Слуцкого района знакомятся с миром профессий. Продолжает свою работу «Школа кулинарного мастерства». Еженедельно на телеканале «Слуцк ТВ» транслируется кулинарное шоу с участием педагогов, мастеров производственного обучения и учащихся учреждения образования «Слуцкий государственный колледж», обучающихся по специальности «Общественное питание» и «Технология хлебопекарного производства».

В сентябре 2020 года оборудование ресурсного центра учреждения образования «Слуцкий государственный колледж» в качестве спонсорской поддержки использовалось при проведении IV Республиканского конкурса профессионального мастерства «WorldSkills Belarus» по компетенции «Кулинарное искусство».

В апреле 2021 года на базе ресурсного центра для учащихся колледжа прошли мастер-классы «Украшение куличей», «Изготовление фигурок и декора из мастики».

На базе ресурсного центра учреждения образования «Слуцкий государственный колледж» 27-28 мая 2021 года прошел республиканский научно-практический семинар «Формирование профессиональной компетентности молодых специалитсов для сферы HoReCa». В нем приняли участие руководители и педагоги учреждений образования профессионального образования, обеспечивающих обучение по специальности «Общественное питание» и «Производство продукции и организация общественного питания». В ходе семинара обсуждены итоги IV Республиканского конкурса профессионального мастерства «WorldSkills Belarus» по компетенции «Кулинарное искусство» и «Ресторанный сервис». Состоялся предметный разговор и обмен мнениями по вопросам расширения направлений в подготовке специалистов для сферы гостеприимства, обновления образовательных программ и учебно-методической литературы.

В фойе колледжа была развернута тематическая выставка-презентация, а в лабораториях ресурсного центра организованы мастер-классы с участием педагогов и учащихся колледжа. В ходе масте-классов представлен опыт работы педагогов и учащихся колледжа по изготовлению банкетных закусок в холодном исполнении, новым технологиям и традициям. Большой интересс у участников семинара вызвала презентация современного оборудования в ресурсном центре производственного обучения по специальности «Общественное питание».

Заведующий ресурсным цетром

производственного обучения А.А.Борисовец