

Щодня проводились цікаві, змістовні заходи, які забезпечували засвоєння учнями знань з спецпредметів, підвищували рівень професійної підготовки, розвивали творчу активність учнів, логічне мислення, пам'ять, кмітливість, формували стійкий інтерес до обраної професії, здатність працювати в колективі.

Всі заплановані позаурочні заходи, конкурси професійної майстерності, засідання МК пройшли на високому організаційному та методичному рівні з широким використанням ІКТ. Саме це сприяло формуванню професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників.

Конкурс фахової майстерності кухарів був покликаний підвищувати рівень професійної підготовки, поглиблювати та удосконалювати знання новітньої техніки та технологій. У світлій лабораторії, крок за кроком готували страви «Стейк Говерла» та десерт «Штруд ель з яблуками
». Оригінальне оформлення, вишуканий неповторний смак страв захопили всіх присутніх.

Журі справедливо оцінили всі старання учасників, і, звичайно, ж обрали переможця. Ним стала учениця 33 групи Баховець Аліна.















































Відвідування іноземних туристів

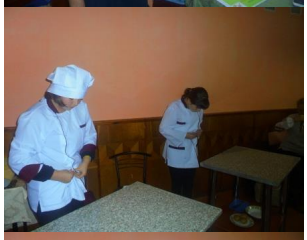
Обслуговування іноземних туристів

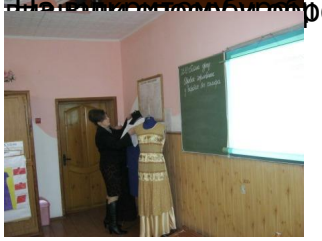
Обслуговування іноземних туристів

Обслугов







На практичному занятті з обробітку овочів (майстер в/н Хоріат Г.С.) учні















Дмитрук Катерина.

ої майстерні «Кращий з кращих» у групі № 35 (професія кравець)