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 «Штрудель 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.

3

4
Shtrudel

[illegible] розповідали

[illegible] (майстер в/н Кущук П.М.) [illegible]

[illegible] (майстер в/н Симчук О.В.) [illegible]

[illegible] навчання на тему «Обслуговування іноземних туристів»

На позаурочному заході у групі №13 «Я кар[illegible] [illegible] команди «Біла »

На відкритому уроці виробничого навчання у групі №25 (майстер в/н Хропот Г.С.) учні виконували обробку горловини різними способами у виробах без коміра.

Конкурс професійної майстерності «Кращий з кращих» у групі № 35 (професія кравець) [illegible] Дмитрук Кароліна.

[illegible]