



Моя профессия- моё будущее

Подготовил студент группы №31

**ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности
и сферы услуг»**

Копица Валерий

Руководитель- мастер п/о Рязанова Н.Т.

Моя профессия-моё будущее



В 2013 году я поступил в Белгородский техникум промышленности и сферы услуг по профессии «Пекарь».

Я мало знал об этой профессии, но с первых дней обучения я стал постепенно понимать значимость Пекаря в наши дни.

Экскурсия на хлебозавод «Золотой КОЛОС»



Чтобы иметь представление о своей профессии моя группа посетила хлебозавод.

Интересно было посмотреть все цеха, где пекари выпекают хлебобулочные изделия, здесь я буду проходить практику, устраиваться на работу.



Экскурсия на кондитерскую фабрику «Белогорье»

На кондитерской фабрике показали процесс приготовления печенья, на этом предприятии я тоже буду проходить практику.



Внеклассное мероприятие «История возникновения Бородинского хлеба»

С первых дней обучения начал принимать участие со старшекурсниками в открытых мероприятиях по профессии пекарь, проводимых в группе Рязановой Натальей Тихоновной



Внеклассное мероприятие «Пищевая ценность круп»



Внеклассное мероприятие «Блокадный хлеб»



Научно-практическая конференция: «Приготовление основных полуфабрикатов»



На теоретических занятиях начал изучать различные виды приготовления теста, выступал на уроке на научно-практической конференции по теме: «Приготовление слоеного теста»



День Здоровья



В моей профессии необходимо быть здоровым, поэтому надо заниматься спортом. В нашем техникуме часто проходят Дни здоровья, все группы участвуют в на спортивных мероприятиях



Спортивный праздник «До Армии рукой подать»



Моя профессия – мое будущее



- Прививать любовь к выбранной профессии на теоретических занятиях начала мастер производственного обучения Рязанова Наталья Тихоновна. На первых занятиях в цехе было непривычно видеть себя в спецодежде. На практических занятиях мы начали получать первые навыки по приготовлению дрожжевого теста.



Моя профессия- мое будущее



На лабораторно- практических занятиях в цехе я отработывал приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Самостоятельно готовил дрожжевое тесто, формовал из него булочки, пирожки, хлеб. За каждое отработанное изделие получал оценки. Самые сложные изделия – это готовить торты, но я справился с работой.



Лабораторно-практические работы



Моя профессия- мое будущее



Наталья Тихоновна в цехе проводила мастер-класс по оформлению тортов, было интересно. Вся группа принимала участие в оформлении – рисовала бордюры из крема при помощи специального инвентаря. Я тоже научился правильно оформлять поверхность тортов.



Мастер-класс по оформлению тортов



Здесь я буду работать!



Практика на хлебозаводе



После теоретических занятий мы отрабатываем практику на предприятиях города. В учебном классе на хлебозаводе «Золотой Колос» мы заполняем дневники учебной и производственной практики, а потом идем работать в цеха на линию по приготовлению хлебобулочных изделий. Каждый студент работает по графику на отдельном участке.

Областное государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

ДНЕВНИК СТУДЕНТА
по практике

Студент Кочина Анастасия Александровна
(ф.и.о.)

Группа 34 курс 1

Специальность 2801.01.01 Пекар

Руководитель практики Смирнова Светлана Александровна
(ф.и.о.)

Практика на хлебозаводе



Практика на хлебозаводе



Ярмарка «Парад Профессий»



Мне интересно изучать новое в своей профессии, поэтому с всегда принимаю участие во всех мероприятиях техникума. В Белгороде на площади проходил парад профессий, я представлял свою профессию, показывал оформление корзиночек сливками.



Национальный чемпионат по профессиональному мастерству Казань-2015г



На 2-м курсе я принимал участие в национальном чемпионате по профессиональному мастерству в номинации «Выпечка хлебобулочных изделий» в г. Казани, со мной были директор техникума Меженская Наталья Александровна и мастер производственного обучения Рязанова Наталья Тихоновна, которая была экспертом на этом конкурсе. Я готовил хлеб формовой, пирожки с начинками, слоеные изделия, я очень переживал, площадка открытая и все посетители смотрели на процесс работы.



Национальный чемпионат по профессиональному мастерству Казань-2015



Национальный чемпионат по профессиональному мастерству Казань-2015г



На национальном чемпионате я получил сертификат участника. Сейчас я на 3-м курсе, мне еще предстоит поучаствовать в конкурсе по профессии «Пекарь» в г. Орел, написать дипломную работу, отработать практику на хлебозаводе, получить диплом. Я люблю свою профессию, буду работать и повышать свой уровень знаний. Пекарь- востребованная профессия и я этим горжусь.