

Первые



ЗАЩИТА ДЕЛА

Фестиваль профессий для обучающихся
старших и средних классов школы-интернат

Команда Первых

Первые

ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

- 1) Подготовить и отправить официальное приглашение в МБОУ(К) ОШ «Надежда»;**
- 2) Определить дату и время проведение мастер-класса в рамках фестиваля профессий;**
- 3) Подготовить место для проведения мастер-класса;**
- 4) Встретить гостей и провести до места проведения мастер-класса;**
- 5) Представить участникам профессионалов, которые будут проводить мастер-класс;**
- 6) Провести мастер-класс по изготовлению шоколадных конфет и ответить на вопросы участников;**
- 7) Поблагодарить гостей за участие и сделать фотографии на память.**

Первые



Отчет о проведении мероприятия



Мероприятие в рамках фестиваля профессий для обучающихся старших и средних классов школы-интернат мы решили провести в **формате** мастер-класса;

На мастер-классе присутствовали:

- 2 специалиста, проводивших мастер-класс – преподаватель высшей категории и студент 4 курса;
- 2 фотографа, освещающих мероприятие;
- 4 преподавателя МБОУС(К) ОШ «Надежда»;
- 16 учеников МБОУС(К) ОШ «Надежда».

ИТОГО: 24 человека

Первые



Почему формат мероприятия именно мастер-класс?

Мы хотели, чтобы наш урок профориентации запомнился и ребятам на долгое время, а так как участники были в возрастном диапазоне **14-17 лет**, то получение практических навыков лучше всего было организовать именно в формате обучающего и интерактивного **мастер-класса**



Первые



Кондитерское дело – одна из специальностей нашего колледжа

Из всего перечня специальностей, которым обучают в нашем колледже, мы выбрали **«Кондитерское дело»**, что вероятнее всего, понравилось бы большому количеству участников.

Мастер-класс проводили:

- **Фетисова Виктория Сергеевна** - преподаватель высшей категории, сертифицированный эксперт по компетенции "Кондитерское дело"
- **Ярмак Анастасия** - студент 4 курса, победитель регионального этапа по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенции "Кондитерское дело"



Первые



Мастер-класс по изготовлению шоколада

Во время проведения мастер-класса участникам продемонстрировали технологию **изготовления конфет**: темперирование шоколада, его заливание в формы, добавление начинки и тд., на протяжении всего процесса школьники задавали интересующие их **вопросы**.

Ребята с интересом наблюдали за этим процессом, а затем, под чутким руководством профессионалов, сами принимали участие в создании конфет, что и стало одним из **интерактивов** урока профориентации.

Завершением мероприятия стала дегустация приготовленных конфет и создание фотографий на память.



Первые



БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!



Команда Первых