

Наш краевой ресурсный центр

Основой подготовки специалистов является хорошо организованная материальная база. Не случайно, в 2013 году на базе колледжа создан ресурсный центр по направлению деятельности «Производство пищевых продуктов, хлебобулочного и кондитерского производства». Ресурсный центр насыщен новейшим оборудованием, современными инструментами, различными наглядными пособиями.

На базе краевого ресурсного центра в «Ставропольском колледже сервисных технологий и коммерции», в течение учебного года проводится учебная практика, лабораторно – практические занятия по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», профессии «Повар, кондитер». В 2013 – 2014 году дополнительную профессиональную образовательную программу и современное новое оборудование, созданную в соответствии с ФГОС СПО для обучения специалистов занимающихся организацией питания в школах края, освоили 100 человек.



Много сделано директором колледжа для организации профессиональной подготовки и переподготовки преподавателей. В декабре 2013 года преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения прошли курсы повышения квалификации. На базе колледжа были организованы мастер - классы по теме « Выпечка», «Новогоднее оформление кондитерских изделий», которые провела мастер-

кондитер, старший преподаватель Школы Шоколада Елена Михайловна Сучкова, работы которой неоднократно отмечались высокими наградами. Сучкова Елена Михайловна первая из российских кондитеров, получившая золотую медаль на международных конкурсах. За вклад в развитие кулинарии в России Елена Михайловна награждена высшей наградой Российской Ассоциацией – Знаком достоинства, Знаком кулинарной Элиты России, знаками Достоинства кулинарных ассоциаций Молдавии, Сербии, Черногории, Азербайджана. Елена Михайловна судья международного уровня. Она автор многих книг кондитерского направления в кулинарии. Профессионал своего дела с удовольствием поделилась своим мастерством. Ознакомила преподавателей с новыми тенденциями в кондитерском искусстве.

Слушатели получили навыки работы на новом, современном оборудовании, ознакомились с технологией приготовления пищи, предназначенной для детского разновозрастного питания, принципами организации рационального питания, научились производить оценку качества блюд органолептическим методом, оформлять технологическую документацию.

В нашем Ресурсном центре прошли мастер-классы для повышения профессионального мастерства преподавателей колледжа. Елена Сучкова, кондитер школы кондитерского мастерства г.Москва, провела 5 мастер – классов по теме:

- «Работа с шоколадом»;
- «Работа с карамелью»;
- «Работа с марципаном»;
- «Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с использованием растительных добавок»
- «Приготовление кексов, маффинов, канкейков»

Получив Сертификаты преподаватели специальных дисциплин Аносова Н.Ю. и Красноухова Е.Н. в ресурсном центре, согласно расписанию, проводят занятия по дополнительному образованию:

- «Технология работы с сахарной пастой»;
- «Конфеты ручной работы»;
- «Современные технологии в кондитерском производстве».

Аносова Н.Ю. является руководителем кружка «Юный кондитер» для обучающихся колледжа.

Благодаря новейшему высокопроизводительному оборудованию ресурсного центра, обучающиеся имеют возможность освоить современные технологии в приготовлении и оформлении блюд, мучных и кондитерских изделий. Показателем успешной работы являются положительные отзывы о качестве подготовки обучающихся, их результаты на конкурсах профессионального мастерства по профессии «Кондитер». В 2014 году Кононенко Вадим занял II место на всероссийской олимпиаде профессионального мастерства среди обучающихся НПО по профессии «Повар, кондитер» в г. Йошкар - Олла.