

*ГККП «Индустриально-технический колледж, г. Степногорск» при
управлении образования Акмолинской области*

Презентация Ищенко М.И.

**к областному конкурсу
«Лучший специалист»,
проводимому в рамках
Республиканского конкурса
«Лучший специалист»**

*Приготовление пищи – это язык, при помощи
которого повар может продемонстрировать
собственное мироощущение.*

Ищенко Марина Ивановна

Дата рождения: 02.02.1963, г. Усть-Каменогорск, Республика Казахстан

Место учебы: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Российская Федерация

Специальность: Организация производства продукции предприятий питания

Квалификация: Инженер-технолог

Место работы: ГККП «Индустриально-технический колледж, г. Степногорск»

Должность: Мастер производственного обучения по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»

Диплом об образовании



Грамоты и дипломы



Уроки производственного обучения

Производственное обучение в большей степени, является приоритетом мастера и основным этапом обучения учащихся, от которого в дальнейшем зависит их профессиональный рост. Поэтому мастер производственного обучения сам должен любить свою профессию, быть незаурядным специалистом, иметь художественный вкус, богатый опыт, а главное не проходящий интерес к работе.

Только стимулируя познавательную деятельность учащихся, побуждая их собственные усилия в овладении знаниями на всех этапах производственного обучения, можно получить компетентного, адаптированного к современным условиям специалиста, востребованного на рынке труда.



Классический винегрет



Тема урока: Технология приготовления, оформления и подачи винегрета.

Урок: Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Формы нарезки овощей. Карвинг



Композиции, выполненные учащимися



"Любовь"
Лихова Л.



"Улыбка"
Оршанская Е.



"Осенний букет"
Махаббетова Ж.



"Весна"
Глу К.



"Челюность"
Мороз С.



"Радость"
Хатымова И., Булатова В.



"Симфония"
Оршанская Е.

Открытый урок производственного обучения

Тема: «Обвалка, зачистка и жиловка говяжьей полутуши.

Кулинарное назначение отрубов и сортность мяса»



Разделка полутуш мяса состоит из последовательных операций: разделения на отруба, обвалки отрубов (отделения мякоти от костей), жиловки и зачистки (удаления сухожилий, пленок, хрящей). Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.



День повара в колледже-2018



День повара-2019

В колледже, прошел День повара - традиционный праздник, один из самых ярких, желаемых и вкусных. Участие в этом мероприятии приняли студенты групп поваров и технологов всех курсов вместе с мастерами производственного обучения и спецтехнологами.

Программа праздника включала в себя мастер-классы - «Приемы складывания салфеток для сервировки стола», «Приготовление украшений из мастики», «Карвинг». Была организована выставка-продажа кондитерских изделий и коктейлей. Праздник удался на славу и запомнится всем надолго! Хочется отметить, что наша профессия будет востребована всегда!



Конкурс профессионального мастерства - 2018

Тема: Элементы карвинга. Группа ТПП-8



Каждое упражнение, как и каждый урок производственного обучения, обязательно должно быть шагом в продвижении учащихся в изучении своей профессии.

По содержанию эти шаги могут быть разными: новый прием, новая разновидность, новое сочетание операций, новый способ труда, применение нового инструмента, самостоятельное решение производственной ситуации т. д., но они должны быть обязательно, без этого процесс обучения будет «буксовать на месте».



Конкурс профессионального мастерства - 2019

Тема «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов»

Группа ТПП-8



Фисенко Виолетта



Меркушева Дарья



В соревнованиях приняли участие 5 человек

№	Ф.И.О. участника	Дата рождения	Курс, группа	Количество баллов	Место
1	Фисенко Виолетта Сергеевна	24.07.2002	2, 2 ТПП-8	69	1
2	Меркушева Дарья Владимировна	24.09.2002	2, 2 ТПП-8	67	2
3	Ташенова Дарига Шакымовна	06.11.2002	2, 2 ТПП-8	59	
4	Ильченко Юлия Алексеевна	28.08.2002	2, 2 ТПП-8	62	3
5	Федотова Ирина Николаевна	10.07.2002	2, 2 ТПП-8	61	



Ильченко Юлия



Чемпионаты рабочих профессий WorldSkills



WorldSkills – это международное общественное движение, целью которого является повышение статуса и стандартов профессиональной подготовки и квалификации по всему миру, популяризация рабочих профессий через проведение международных соревнований. С 2016 года студенты нашей специальности участвуют в этом движении. В 2019 г. проходил региональный Чемпионат по компетенции «Кондитерское мастерство» в г. Кокшетау, на котором моя студентка - Хабиббулина Алина заняла первое место. И в этом же году мы приняли участие в 5 Республиканском Чемпионате в г. Нур-Султан, где завоевали награду - медальон.



V Республиканский чемпионат WorldSkills - 2019





worldskills

Внутриколледжный чемпионат WorldSkills – 2021 по компетенции «Поварское дело»



Группа ТПП-8

Региональный чемпионат WorldSkills - 2021

В марте 2021 года в г. Кокшетау проходил Региональный чемпионат WorldSkills по компетенции «Пекарское мастерство», в котором приняла участие студентка моей группы Кабдолла Мадина. Она заняла почетное 3 место из 12 участников. Я и моя бывшая ученица, выпускница 2019 года, а теперь преподаватель специальных дисциплин – Тынымова А. Ж., приняли активное участие в подготовке Мадины к данному Чемпионату.



47 Пекарское мастерство
100 Scale Marks
WorldSkills Kazakhstan Acrole 2021

№	Имя	Точка	Среднее	Среднее	Среднее	Среднее
1	А. Ж. Тынымова	11.75	11.11	10.88	9.88	10.88
2	М. М. Мадина	11.38	11.38	10.75	9.88	10.88
3	А. А. А.	10.87	10.87	10.75	9.88	10.88
4	Б. Б. Б.	10.24	10.24	10.75	9.88	10.88
5	В. В. В.	10.00	9.75	10.75	9.88	10.88
6	Г. Г. Г.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88
7	Д. Д. Д.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88
8	Е. Е. Е.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88
9	Ж. Ж. Ж.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88
10	З. З. З.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88
11	И. И. И.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88
12	К. К. К.	10.11	10.11	10.75	9.88	10.88



Награды студентов гр. ТПП-8



Мастер п/о Иценко М.И., руководитель группы Бакбергенов К.А.

Мероприятия студентов гр. ТПП-8

Волонтерское движение



Обслуживание юбилея города



«Мы хотим, чтобы было чисто там, где мы живем»

Группа – это вторая семья наших студентов. А сплотить семью помогает участие вместе с наставником в различных мероприятиях колледжа, города, области



*Профориентационное видео с участием студентов гр.
ТПП-8 для абитуриентов-2021*



Награды студента гр. ТПП-8 Сухова Владислава



Мастер п/о Ищенко М.И., руководитель группы Бакбергенов К.А.

Сухов Владислав стал лучшим студентом колледжа и вошел в ТОП 100 студентов колледжей РК





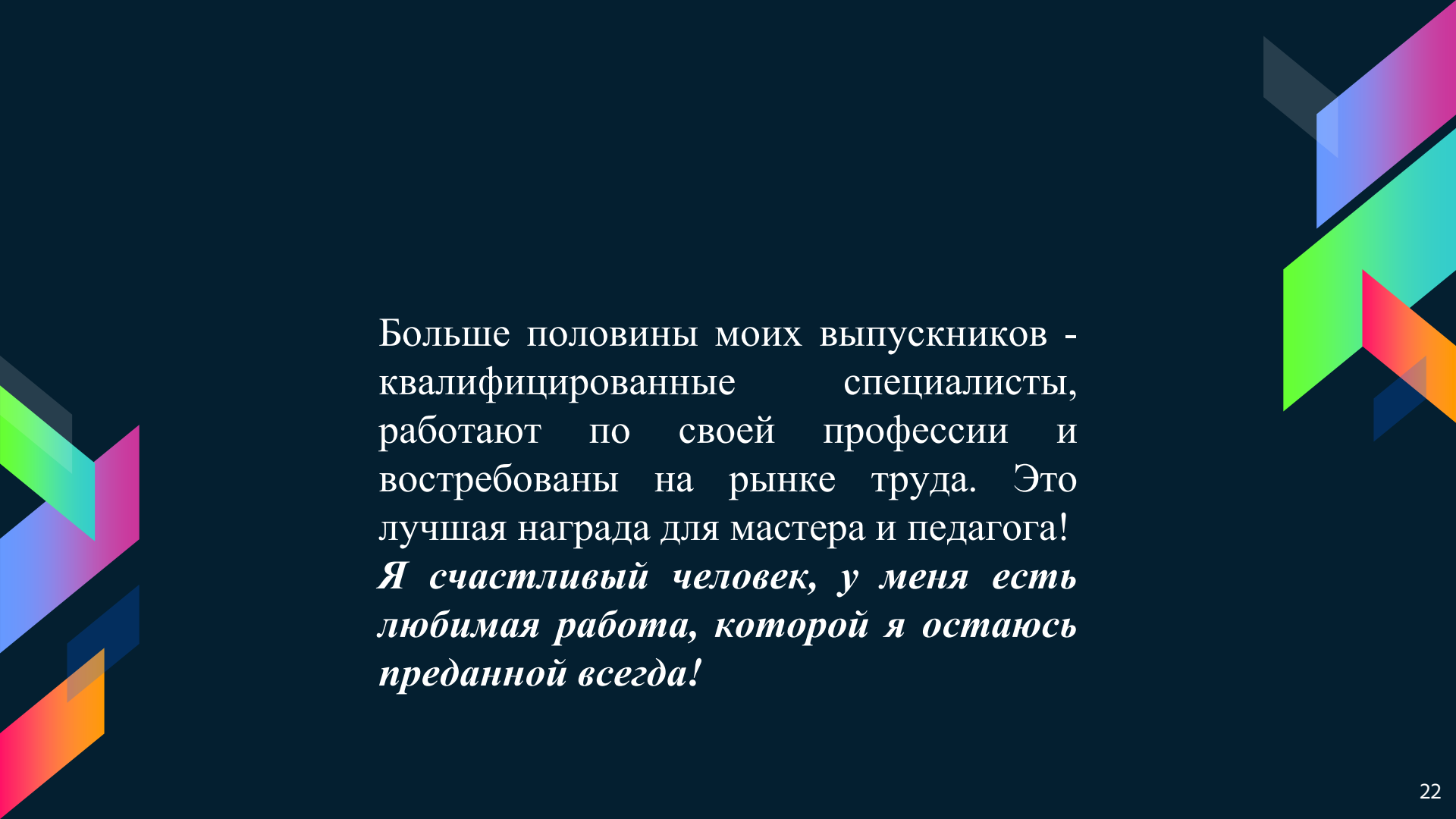
Учебно-исследовательский проект на тему: «Сохранение питательных свойств зелени в хлебобулочных изделиях- одно из условий здорового питания»

Хлеб был и остается одним из важнейших и массовых продуктов питания. Сегодня на рынке представлен огромный ассортимент хлебобулочных изделий (диабетический, классический, без дрожжевой, с пряностями и добавками).

Целью данной исследовательской работы, является сохранение первоначального вкуса и аромата свежей зелени при выпечке хлебобулочных изделий.

Одной из основных задач в данной работе являлось, опробование данных рецептов в производстве. Совместная работа с социальным партнером ИП Белан И., позволила начать производство данных изделий и сегодня они пользуются спросом у наших горожан. Разработанные нами рецептуры и приготовленные по ним изделия, обладают высокими вкусовыми качествами, пищевой ценностью, привлекательным внешним видом. Эти изделия можно рекомендовать для здорового питания, в качестве дополнения к завтраку или как легкий перекус, за счет высокого содержания витаминов группы В и минеральных веществ.





Больше половины моих выпускников - квалифицированные специалисты, работают по своей профессии и востребованы на рынке труда. Это лучшая награда для мастера и педагога!
Я счастливый человек, у меня есть любимая работа, которой я остаюсь преданной всегда!