

**30.01.2016**

## **Публикация работы студентов на Всероссийском сайте Профтех**

Презентация «Орден красной звезды» группы студентов, обучающихся по специальности "технология продукции общественного питания" (руководитель Прилепская Н.А.) была опубликована на сайте Всероссийского Профконкурса <http://профконкурс.рф/publ/25-3-3>

Студенты колледжа занимают активную жизненную позицию, осваивают не только профессиональные компетенции, но и историю, а так же стремятся к инновационным знаниям.

***Поздравляем группу У25тп с этим достижением и желаем не останавливаться на достигнутом!!!***



**26.01.2016**

## **"Студенческий десант"**

В целях популяризации деятельности добровольных молодежных дружин, студенты, входящие в состав Студенческого отряда охраны правопорядка Бердского политехнического колледжа посетили отдел МВД России по городу Бердску.

Данное мероприятие было организовано в рамках проведения ежегодной общероссийской акции "студенческий десант", приуроченной ко дню Российского Студенчества.

Начальник отдела участковых уполномоченных полиции и по делам несовершеннолетних подполковник полиции Попова Татьяна Андреевна провела экскурсию по отделу, посетили музей отдела, присутствовали при инструктаже суточного наряда заступающего для несения службы по охране общественного порядка руководящим составом отдела.

В заключении прошли товарищеские встречи между командами ОВД и дружинниками колледжей.

Награждение команд провел заместитель начальника полиции по охране общественного порядка подполковник полиции Волгин Сергей Владимирович.



**25.01.2016**

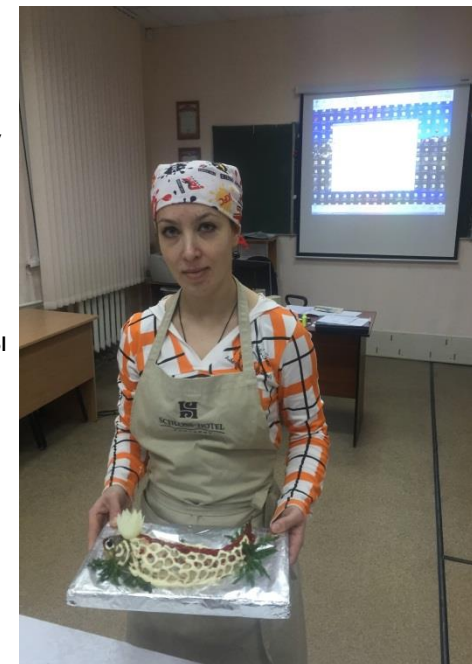
## **Хороший повар – это много характера, фантазии и чувства**

Студенты вечерних курсов по профессии «Повар» защитили свои квалификационные разряды. В характеристику профессии входит освоение технологии работы с разными видами продуктов, механическая кулинарная разделка рыбы, мяса птицы и приготовление блюд, технология приготовления супов, вторых блюд и полуфабрикатов.

Производственная практика проходила в учебно-производственной лаборатории при колледже, а также на предприятиях общественного питания.

Для тех поваров, которые хотят достичь высот профессионального мастерства, выпуском из колледжа учеба не заканчивается — для поддержания должного профессионального уровня эти мастера постоянно проходят курсы повышения квалификации, мастер-классы.

***Объявляем новый набор по профессии «Повар», приглашаем всех желающих, кто любит готовить и мечтает создать собственное уникальное блюдо.***



**22.01.2016**

## **Практический навык повышает возможности будущих специалистов**

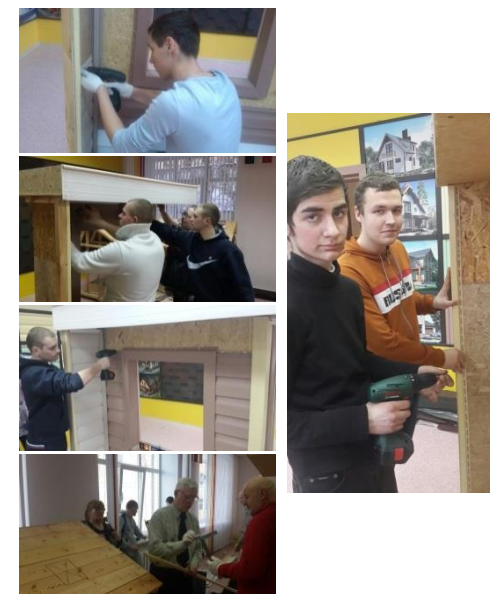
С целью приобретения опыта практической деятельности и достижения профессионально значимых компетенций преподавателями Бердского политехнического колледжа и предприятиями-партнерами организуются и проводятся практические тренинги.

Так, с 19 по 21 января студенты, обучающиеся по специальности «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений», под руководством преподавателей спецтехнологий (Любовь Лариной и Юлией Еремеевой), принимали участие в практическом тренинге «Фасадные системы Doske».

В первый день студенты прослушали лекцию начальника отдела технического сопровождения Юрия Щербакова, который познакомил ребят с особенностями фасадных систем и водостоков фирмы Doske, технологией установки сайдинга и фасадных панелей.

Во второй и третий день были проведены практические занятия, на которых ребята самостоятельно монтировали сайдинг на макете, знакомились со сложностями в отделке оконного проема.

Будущие техники-строители получили отличный опыт, который поможет в их будущей профессиональной карьере.



**21.01.2016**

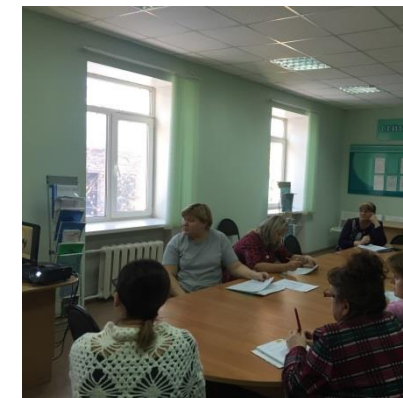
### **Проведение методического совещания, посвященного проблеме дуального обучения**

Сегодня, в колледже состоялся круглый стол по проблеме элементов дуального обучения.

Председатели цикловых комиссий, во главе с администрацией колледжа активно обсудили деятельность и перспективы работы.

Анализируя ситуацию на рынке труда, можно сделать вывод, что сегодня предприятия более активно откликаются на соглашение о партнерстве, так как колледж учитывает пожелания работодателя, переходит на международные стандарты. Нашим колледжем подписано значительное количество трехсторонних договоров с социальными партнерами.

Участниками методического совещания были сделаны следующие выводы: для студентов это отличный шанс рано приобрести самостоятельность и легче адаптироваться к взрослой жизни, а колледж, в свою очередь, повышает качество предоставления профессионально-образовательных услуг.



**18.01.2016**

### **Творческое развитие студентов специальности «Технология продукции общественного питания»**



Студенты первого курса посетили, мастер-класс на базе ресурсного центра в сфере общественного питания Новосибирского колледжа питания и сервиса, по изготовлению антреме. Мастер-класс провели специалисты компании «Сибирское созвездие».

Проведение мастер-классов проводится с целью развития творческих способностей студентов и педагогических работников, популяризации специальности.

