

ПРОЕКТ "ПРОФОРИЕНТАЦИЯ" В РЕАЛИЗАЦИИ.



В рамках плана мероприятий ко Дню среднего профессионального образования и профориентационного проекта в ЭМК побывали учащиеся Эльхотовской СОШ N2 со своим классным руководителем Ириной Мильдзиховой.

Гостей радушно встретили студенты-кулинары и мастер производственного обучения Сима Габараева с мастер-классом по поварскому делу.

Сима Авдуловна и ее студенты показали ребятам, как нужно правильно замешивать тесто. После того как тесто замесили, дали отдохнуть. Пока тесто отдыхало, рассказали ребятам, что никакая трапеза не обходилась без выпеченных мучных изделий - домашнего хлеба и различной выпечки. Выпечку готовили из различных видов теста, но наиболее распространенным было дрожжевое. Школьники вспоминали, какие хлебобулочные изделия можно сделать из теста, это конечно всеми любимые булочки, пирожки, ватрушки, плюшки, сочники, пончики. Когда тесто подошло, ребята с удовольствием и задором налепили из него булочки, с нетерпением ожидали волшебное превращение теста в ароматные, румяные булочки. Когда они испеклись, все вместе с удовольствием кушали булочки собственного изготовления и пили чай.

Для будущих выпускников школы беседу провела заместитель директора по УВР Жанна Бигаева. Она рассказала гостям о колледже, о значении среднего профессионального образования в нашей стране, республике.

