

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ
ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО», «ТЕХНОЛОГИИ МОДЫ» И «ПАРИКМАХЕРСКОЕ ИСКУССТВО»**

Компетенцию «Кондитерское дело» школьникам представили педагоги Л.В. Ермошина, Ю.С. Ханина, В.Ф. Рябова, Е.О. Конькова. Проводились мастер-классы по приготовлению и оформлению капкейков. Школьники получили практические навыки работы с бисквитом, мастикой, сливочным кремом.









МАГСИТИ74





На площадке по компетенции «Технологии моды»

ребята осваивали технологию конструирования, раскроя и подготовки конической юбки к первой примерке с использованием профессионального оборудования, инструментов, приспособлений и материалов. Обучали их этому интересному профессиональному делу преподаватели Е.Г. Губанова, Т.Г. Голикова, С.В. Романенко.









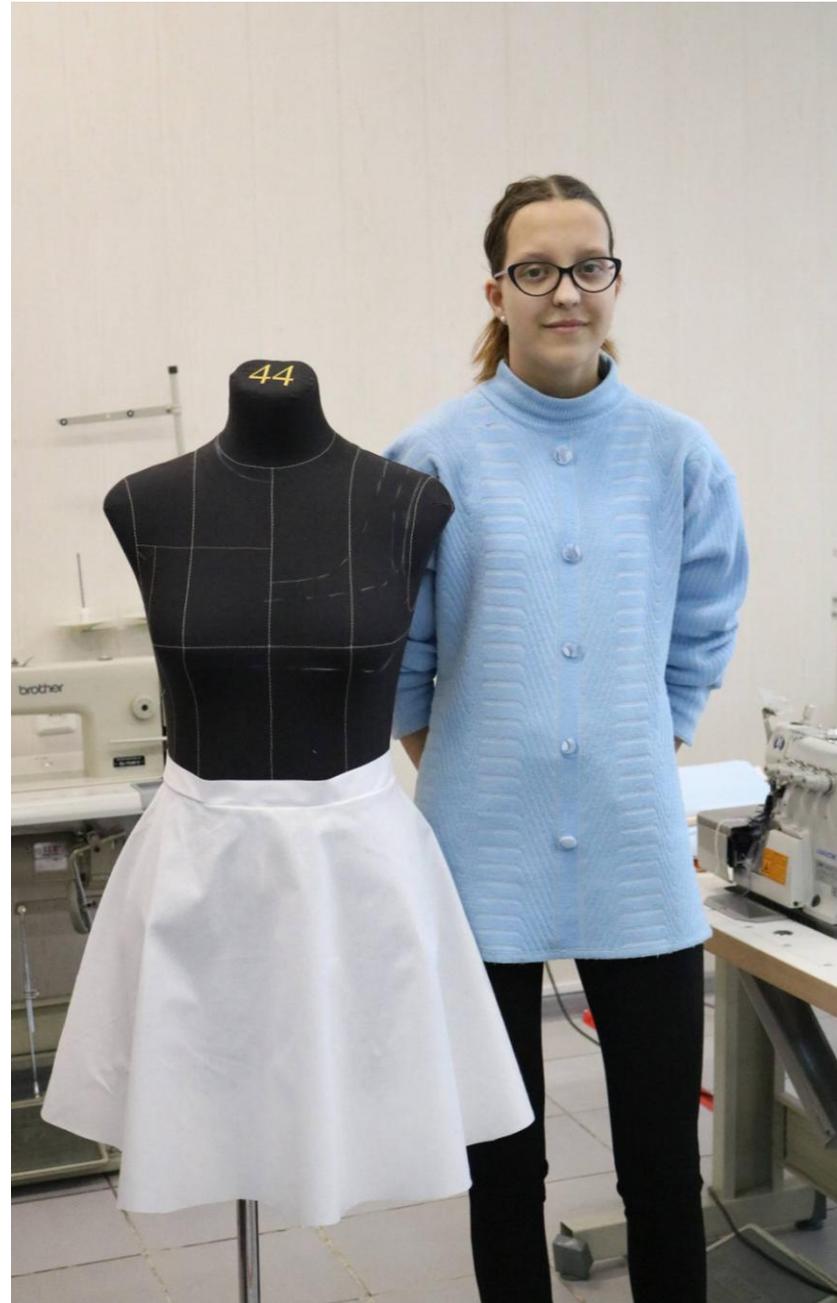
















По компетенции «Парикмахерское искусство» школьники узнали о видах профессиональной деятельности парикмахера, выполняли плетение кос в различных техниках на головах-манекенах. Помогали им справиться с заданиями педагоги-профессионалы И.В. Филатова, Е.А. Каминская, А.О. Письменная.











