ПЛАН

роботи гуртка професійної майстерності «Професіонал»
на 2023-2024 навчальний рік

№	Тематика занять	Термін виконання	Відповідальні
1	2	3	4
1.	Організаційне засідання: 1.1. Затвердження складу гуртка 1.2. Вибір редколегії 1.3. Визначення основник напрямків роботи	вересень 2023	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
2.	- Просте нарізання овочів (картопля, буряк, морква, гарбуз); - Ознайомлення з основними видами мастики (молочна, цукрова, желейна, шоколадна); - Виготовлення прикрас з мастики з використанням молдів та плунжерів; - Технологія приготування пряникового тіста; - Оформлення пряників айсингом	жовтень 2023	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
3.	- Підготування до дня професійної майстерності; - Виготовлення композиції з мастики, карвінгу, імбирних пряників та карамелі для виставки на день професійної майстерності; - Розпис імбирно-медових пряників; - Фігурне різьблення по овочам; - Виготовлення фігурок з молочної та шоколадної мастики	листопад 2023	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
4.	- Приготування цукрової мастики та основи флористики; - Фігурне різьблення по овочам та фруктам; - Виготовлення виробів із карамельної маси	грудень 2023	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.

Продовження

1	2	3	4
5.	- Виготовлення квітів з цукрової мастики; - Виготовлення фігурок з молочної та шоколадної мастики; - Фігурне різьблення по овочам та фруктам	січень-лютий 2024	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
6.	- Виготовлення квітів з цукрової мастики; - Розпис імбирно-медових пряників; - Фігурне різьблення по овочам	березень 2024	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
7.	- Виготовлення фігурок з молочної та шоколадної мастики; - Фігурне різьблення по овочам та фруктам	квітень 2024	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
8.	- Підведення підсумків роботи гуртка професійної майстерності	травень 2024	Викладачі кафедри

Керівники гуртка:

майстер виробничого навчання
Валентина ГОНЧАРЕНКО
доц. Олександра ГОРОБЕЦЬ

ПРОТОКОЛ

роботи гуртка професійної майстерності

від 21 вересня 2023 р. м. Полтава №1

Присутні 12 осіб
Керівник гуртка: Гончаренко В.Ф., Горобець О.М.

Порядок денний:

1. Затвердження плану роботи гуртка професійної майстерності на 2023-2024 навчальний рік
2. Затвердження складу гуртка.
3. Вибір редколегії.

СЛУХАЛИ: про затвердження плану гуртка майстра виробничого навчання Гончаренко В.Ф., яка запропонувала включити до складу гуртка всіх присутніх студентів, зацікавлених в подальшій співпраці та вибрати редколегію гуртка. Члени редколегії: Барта Діана, Багаєв Євгеній, Нікулін Вадим, Лук'янова Олександра.

ВИСТУПИЛИ: студентка Кольцова Вероніка яка схвалила план роботи гуртка професійної майстерності.

ВИРІШИЛИ: затвердити тематику роботи гуртка професійної майстерності;
сформували робочі групи студентів для виконання творчих завдань.

Керівник Гончаренко В.Ф.

ПРОТОКОЛ

роботи гуртка професійної майстерності

від 21 жовтня 2023 р. м. Полтава №2

Присутні 12 осіб
Керівник гуртка: Гончаренко В.Ф., Горобець О.М.

Порядок денний:

1. Ознайомлення з технологією приготування пряникового тіста.
2. Ознайомлення з технологією та приготування айсингу.
3. Випікання пряників медово-імбирних пряників.

СЛУХАЛИ: про технологією приготування медово-імбирного пряникового тіста майстра виробничого навчання Гончаренко В.Ф., яка запропонувала випікання пряників та приготування айсингу.

Студенти запропонували декілька ідей щодо випікання та оформлення кондитерських виробів.

ВИСТУПИЛИ: студентка Барта Діана схвалила подальші дії роботи гуртка професійної майстерності.

ВИРІШИЛИ: затвердити тематику роботи гуртка професійної майстерності; сформували робочі групи студентів для виконання творчих завдань; організували забезпечення сировиною та матеріалами робочі групи.

Керівник Гончаренко В.Ф.

ПРОТОКОЛ

роботи гуртка професійної майстерності

від 21 листопада 2023 р. м. Полтава №3

Присутні 12 осіб
Керівник гуртка: Гончаренко В.Ф., Горобець О.М.

Порядок денний:

1. Випікання пряників медово-імбирних пряників
2. Приготування айсингу.
3. Підготування до участі в проведенні студентського ярмарку, кошти з якого направляться на допомогу ЗСУ та лікування студента першого курсу Кірієнка А.

СЛУХАЛИ: : про технологією приготування медово-імбирного пряникового тіста майстра виробничого навчання Гончаренко В.Ф., яка запропонувала випікання пряників та приготування айсингу.

Студенти Барта Діана, Багаєв Євгеній запропонували декілька ідей щодо випікання та оформлення кондитерських виробів.

ВИСТУПИЛИ: студенти Нікулін Вадим, Лук'янова Олександра які запропонували оригінальні види пакування пряників.

ВИРІШИЛИ: сформували робочі групи студентів для виконання творчих завдань; організували забезпечення сировиною та матеріалами робочі групи.

Керівник Гончаренко В.Ф.