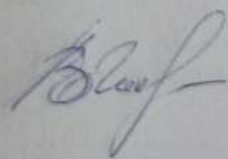


**ПЛАН**  
роботи гуртка професійної майстерності  
на 2024-2025 навчальний рік

№	Тематика занять	Термін виконання	Відповідальні
1.	Організаційне засідання: 1.1. Затвердження складу гуртка 1.2. Вибір редколегії 1.3. Визначення основних напрямків роботи	вересень 2024	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
2.	- Просте нарізання овочів (картопля, буряк, морква, гарбуз, огірок, цибуля); - 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 2024	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 2024	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
4.	- Приготування цукрової мастики та основи флористики; - Фігурне різьблення по овочах та фруктах; - Виготовлення виробів із карамельної маси	грудень 2024	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.

№	Тематика занять	Термін виконання	Відповідальні
5.	- Виготовлення квітів з цукрової мастики; - Виготовлення фігурок з молочної та шоколадної мастики; - Фігурне різьблення по овочах та фруктах	січень-лютий 2025	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
6.	- Виготовлення квітів з цукрової мастики; - Розпис імбирно-медових пряників; - Фігурне різьблення по овочах	березень 2025	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
7.	- Виготовлення фігурок з молочної та шоколадної мастики; - Фігурне різьблення по овочах та фруктах	квітень 2025	Гончаренко В.Ф. Горобець О.М.
8.	- Підведення підсумків роботи гуртка професійної майстерності	травень 2025	Викладачі кафедри

Керівник гуртка



Гончаренко В.Ф.