

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

№	Тематика занять	Термін проведення
1.	Затверджено склад гуртка в кількості 12 осіб із студентів бакалаврів 1-4 курсів	Вересень 2023
2.	Відпрацьовано просте нарізання овочів (картопля, буряк, морква, гарбуз, цибуля, огірок); Ознайомлено студентів з основними видами мастики (молочна, цукрова, желейна, шоколадна); Проведено відпрацювання методик з приготування пряникового тіста та виготовлення прикрас з мастики, айсингу з використанням молдів та плунжерів	Жовтень 2023
	Проведено підготовку до проведення студентського ярмарку: - виготовлено вироби з мастики, імбирні пряники, карамель	Листопад 2023
4.	Проведено підготування до зимових свят: - випечено пряники медово-імбирні; - приготовано айсинг; - оформлено кондитерські вироби в стилі новорічних тивів	Грудень 2023
5.	Виготовлено вироби із карамельної маси Виготовлено фігурки з молочної та шоколадної мастики	Січень-лютий 2024
6.	Проведено підготування до весняних свят та заходу університету «Ніч науки»: - випечено пряники медово-імбирні; - приготовано айсинг; - оформлено кондитерські вироби	Березень 2024
7.	Виготовлено фігурки з молочної та шоколадної мастики; Проведено навчальне фігурне різблення по овочам та фруктам	Квітень 2024
8.	Підведення підсумків роботи гуртка професійної майстерності	Травень 2024

Керівники гуртка

майстер виробничого навчання Гончаренко В.Ф.