**Міністерство освіти і науки України**

**Львівський професійний коледж**
**готельно-туристичного та ресторанного сервісу**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
29 серпня 2023 р.

# План
# роботи циклової підкомісії
# майстрів виробничого навчання кондитерського профілю
## на 2023 – 2024 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової підкомісії
майстрів виробничого навчання кондитерського профілю
Протокол № 01 від 29 серпня 2023 р.
Голова циклової комісії _____ Ірина САС

Львів 2023

| № з/п | Зміст заходів | Термін виконання | Відповідальний | Відмітка про виконання |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Ознайомлення з навчальними планами та програмами, внесення змін до чинних навчальних планів та програм | Серпень-вересень 2023 | Члени циклової комісії | |
| 2. | Затвердження навчально-методичної документації. Планування методичної роботи на 2022-2023 навчальний рік | Вересень 2023 | Члени циклової комісії | |
| 3. | Обговорення переліку завдань для кваліфікаційних пробних робіт. Затвердження завдань для кваліфікаційних іспитів | Вересень 2023 | Члени циклової комісії | |
| 4. | Участь у благодійному ярмарку «Незламний Херсон», випікання та продаж піци з різними начинками. | Вересень 2023 | Члени циклової комісії | |
| 5. | Майстер-клас «Приготування хачапурі, їх різновиди та сучасні інтерпретації» | Жовтень 2023 | Мужик І.В. | |
| 6. | Поповнення матеріалів комплексного методичного забезпечення уроків виробничого навчання та планів уроків на електронних носіях | Упродовж року | Члени циклової комісії | |
| 7. | Майстер-клас «Виготовлення кексів з фруктовими додатками, ароматизованих, з додаванням білкових компонентів» | Жовтень 2023 | Блатник Л.С. | |
| 8. | Практичний семінар «Асортимент сучасних виробів із дріжджового тіста. Нові форми, методи та види формування, обробки та наповнення» | Жовтень 2023 | Солодкіна В.В. Баран Л.М. | |
| 9. | Практичний семінар-тренінг за участю шеф-кондитера Романа Цюри «Робота з шоколадом, виготовлення цукерок та фігур із шоколаду» | Жовтень 2023 | Члени циклової комісії | |
| 10. | Майстер-клас від шеф-кондитера Володимира Паращака «Декоративне рішення та дизайн тортів та тістечок. Сучасні тенденції декорування» | Листопад 2023 | Члени циклової комісії | |
| 11. | Семінар-практикум «Виготовлення сучасних десертів, тістечок на основі | Листопад 2023 | Сас І.Г. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | мусів із додаванням вітамінних комплексів» | | | |
| 12. | Майстер-клас від шеф-кондитера «Термінал А» Яндьо Олеся на тему «Лінійка нарізних тістечок складного приготування» | Листопад 2023 | Члени циклової комісії | |
| 13. | Семінар-практикум «Приготування регіональних та національних кондитерських виробів» | Листопад 2023 | Баран Л.М. | |
| 14. | Проведення групових конкурсів «Кращий кондитер групи» | Листопад 2023 | Члени циклової комісії | |
| 15. | Конференція на базі кафе-кав'ярні «Shocoo», тема «Сучасні солодощі» | Грудень 2023 | Горбова М.Ю. Члени циклової комісії | |
| 16. | Практичний семінар «Авторські кондитерські вироби, презентація, виготовлення технологічної документації» | Грудень 2023 | Члени циклової комісії | |
| 17. | Організація та проведення виставки-продажу та майстер-класів з виготовлення та оздоблення кондитерських виробів за індивідуальним замовленням до Дня відкритих дверей | Грудень 2023 | Горбова М.Ю. Сас І.Г. Члени циклової комісії | |
| 18. | Проведення конкурсу серед переможців групових конкурсів з професії «Кондитер» «Сучасні матеріали та композиційне рішення при виготовлені тортів та тістечок, модні тенденції декоративних рішень» | Грудень 2023 | Сас І.Г. Члени циклової комісії | |
| 19. | Семінар-практикум «Авторські та крафтові кондитерські вироби» | Січень 2024 | Члени циклової комісії | |
| 20. | Майстер-клас від технолога хлібопекарського виробництва Думича Назара «Сучасні технології випікання хліба» | Січень 2024 | Члени циклової комісії | |
| 21. | Майстер-клас «Приготування безлактозних десертів за сучасними технологіями» | Лютий 2024 | Сас І.Г. | |
| 22. | Аналіз рівня набутої фахової майстерності за професією «Кондитер» за результатами проведення кваліфікаційних пробних іспитів для учнів III курсу | Березень, 2024 | Сухарина О.Я. Сас І.Г. Члени циклової комісії | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 23. | Участь та виготовлення кондитерських виробів для заходів, пов'язаних з профорієнтацією коледжу | Квітень, Травень 2024 | Члени циклової комісії | |
| 24. | Аналіз роботи циклової комісії кондитерського профілю за 2023-2024 навчальний рік | Червень 2024 | Сухарина О.Я. Члени циклової комісії | |