Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
27 серпня 2024 р.

План
роботи циклової комісії
майстрів виробничого навчання кондитерського профілю
на 2024 – 2025 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової комісії майстрів виробничого навчання кондитерського профілю

Протокол № 01 від 27 серпня 2024 р.

Голова циклової комісії _____ Ірина САС

Львів 2024

№ з/п	Зміст заходів	Термін виконання	Відповідальний	Прим.
1.	Ознайомлення з навчальними планами та програмами, внесення змін до чинних навчальних планів та програм у відповідності до нової освітньої програми	Серпень-вересень 2024	Члени циклової комісії	
2.	Затвердження навчально-методичної документації. Планування методичної роботи на 2024-2025 навчальний рік	Вересень 2024	Члени циклової комісії	
3.	Розробка та впровадження у виробництво нових технологій на вироби із дріжджового листкового тіста	Вересень 2024	Герилів І.І.	
4.	Бінарний урок теоретичного та виробничого навчання на тему «Приготування етнічних виробів із дріжджового тіста: хачапурі, їх різновиди та сучасні інтерпретації»	Жовтень 2024	Сухарина О.Я. Сас І.Г.	
5.	Поповнення матеріалів комплексного методичного забезпечення уроків виробничого навчання та планів уроків на електронних носіях	Упродовж року	Члени циклової комісії	
6.	Майстер-клас «Виготовлення кексів з фруктовими додатками, ароматизованих, з додаванням білкових компонентів»	Жовтень 2024	Блатник О.С.	
7.	Практичний семінар «Асортимент сучасних виробів із дріжджового тіста. Нові форми, методи та види формування, обробки та наповнення»	Жовтень 2024	Солодкіна В.В. Баран Л.М.	
8.	Проведення уроку-екскурсії на сучасне кондитерське виробництво «Маленька пекарня»	Жовтень 2024	Сухарина О.Я.	
9.	Проведення практичного семінару-тренінгу за участю шеф-кондитера Романа Цюри «Робота з шоколадом, виготовлення цукерок та фігур із шоколаду»	Грудень 2024	Члени циклової комісії	
10.	Семінар-практикум, майстер-клас «Виготовлення сучасних десертів, тістечок на основі мусів із додаванням вітамінних комплексів»	Листопад 2024	Сас І.Г.	
11.	Обговорення переліку завдань для кваліфікаційних пробних робіт. Затвердження завдань для кваліфікаційних іспитів	Листопад 2024	Члени циклової комісії	

12.	Семінар-практикум «Приготування регіональних та національних кондитерських виробів»	Листопад 2024	Горбова М.Ю.	
13.	Проведення групових конкурсів «Кращий кондитер групи»	Березень 2025	Члени ЦК	
14.	Організація та проведення практичного семінару «Авторські кондитерські вироби», презентація, виготовлення технологічної документації	Грудень 2024	Члени циклової комісії	
15.	Організація та проведення виставки-продажу та майстер-класів з виготовлення та оздоблення кондитерських виробів за індивідуальним замовленням до Дня відкритих дверей	Грудень 2024	Горбова М.Ю. Сас І.Г. Члени циклової комісії	
16.	Проведення конкурсу серед переможців групових конкурсів з професії «Кондитер» «Сучасні матеріали та композиційне рішення при виготовлені тортів та тістечок, модні тенденції декоративних рішень»	Квітень 2025	Члени циклової комісії	
17.	Семінар-практикум «Крафтові кондитерські вироби»	Січень 2025	Члени ЦК	
18.	Майстер клас, практичний семінар від викладача Балущак М.Я.	Січень 2025	Члени ЦК	
19.	Майстер-клас, практичний семінар «Приготування безлактозних десертів за сучасними технологіями»	Лютий 2025	Сас І.Г.	
20.	Аналіз рівня набутої фахової майстерності за професією «Кондитер» за результатами проведення кваліфікаційних пробних іспитів для учнів III курсу	Березень, 2025	Сас І.Г. Члени циклової комісії	
21.	Участь та виготовлення кондитерських виробів для заходів, пов'язаних з профорієнтаційною роботою	Квітень, Травень 2025	Члени циклової комісії	
22.	Аналіз роботи циклової комісії кондитерського профілю за 2024-2025 навчальний рік	Червень 2025	Члени циклової комісії	