



Звіт

проведення тижня з професій кухар, офіціант, пекар, бармен

методичної комісії педагогічних працівників галузі громадського харчування з професій кухар, офіціант, пекар, бармен судновий, офіціант судновий

Гасло тижня: *«Українська кухня як символ непереможної нації»*

Мета проведення: розвивати самостійність творчого пошуку здобувачів освіти, любов до своєї професії, поглибити знання з технології приготування їжі, виховувати у здобувачів освіти зацікавленість до традиційних страв української кухні, повагу до культури й спадщини українського народу, патріотизм

Учасники: здобувачі освіти 1, 2, 3 курсів (професії – кухар; кухар, офіціант; кухар, пекар; бармен судновий)

16.10.2023

Пізнавальний захід: "Родинні рецепти з покоління в покоління", під гаслом дня: "Нескорені страви моєї родини". Здобувачі освіти навчального закладу разом зі своїми матусями та бабусею готували страви з таємницями своєї родини. Захід пройшов в дуже теплій та цікавій родинній атмосфері. Дякуємо здобувачам освіти групи П-12 Савон Данилу та бабусі за дуже цікавий "Борщ" з надзвичайними галушками; П-22 Удовенко Іванні та її мамі за цікаві та смачні "Сирники"; П-23 Вараксіну Петру та його мамі за дуже сучасні та винахідливі "Вареники" з картоплею та копченими шкварками; П-24 Шевчук Варварі та її мамі за надзвичайно - незвичайні смачні овочеві "Деруни".

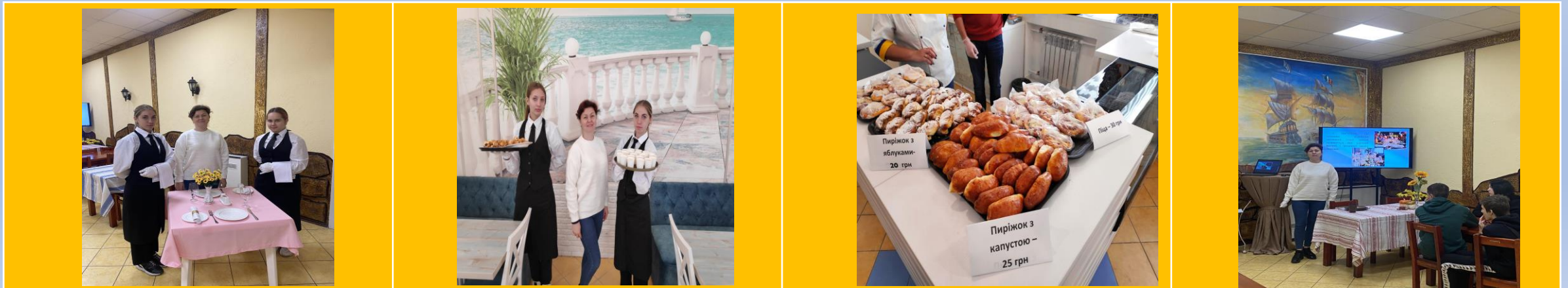
Висловлюється подяка майстрам виробничого навчання: Світлані Тростогон, Наталії Зінченко, Людмилі Зотовій, Юлії Тростогон за організацію заходу. Разом до перемоги!



17.10.2023

В Київському вищому професійному училищі водного транспорту, другий день триває предметний тиждень з професії: кухар, пекар, офіціант, бармен. День завдався дуже насичений та цікавий. Гаслом сьогоднішнього дня є «Гостинна нація – Непереможної Країни», були проведенні актуальні заходи сьогодні: Майстер – клас «Сучасні тенденції сервірування столу» та «Смачний комплімент від закладу». Майстер клас був проведений, майстром виробничого навчання Оксаною Янковською та здобувачами освіти за професією кухар, офіціант групи П-34 Людмилою Леонтєвою та Анною Надіяйло для здобувачів освіти групи П-24 за професією кухар, офіціант. Метою заходу було ознайомити здобувачів освіти з історією сервірування столу та сучасними європейськими тенденціями. Фінальним акордом майстер- класу стало синхронне сервірування столу яке продемонстрували здобувачі освіти третього курсу Людмила та Анна.

Наступним етапом сьогоднішнього дня був «Смачний комплімент від закладу», де господиня закладу Людмила Михлик із здобувачами освіти групи П-34 за професією кухар, офіціант: Дарією Власовець, Єлизаветою Лелюшкіною, Людмилою Леонтєвою, Анною Надіяйло, пригостили всіх гостей смачним компліментом та запросили на ярмарку продаж яку підготували майстри виробничого навчання: Наталія Зінченко, Богдан Гоненко, Світлана Тростогон, Світлана Сомова. Дякуємо ЗСУ за сьогоднішній день



18.10.2023

ДПТНЗ «Київське вище професійне училище водного транспорту» продовжує дивувати своїми шедеврами смачної кухні. Сьогодні день пройшов під гаслом «Популяризація професії кухар, можливості та перспективи». Заходами дня стали дуже цікаві майстер - класи «Сучасна професійна українська кухня», «Профорієнтаційний нетворкінг».

Майстер – клас «Сучасна професійна українська кухня» провів золотий шеф – кухар України Мікаель Ароян для здобувачів освіти першого та другого курсу. Шеф – кухар на професійному рівні розповів здобувачам освіти про популярні ступені просмажування м'яса та приготував неперевершені «Медальйони в беконі» у вигляді троянди з ніжним вершковим соусом та смачним гарніром з броколі. Здобувачі освіти були н захваті від професіоналізму шефа.

Наступним заходом сьогоднішнього дня був «Профорієнтаційний нетворкінг» провели для здобувачів освіти школи №10 Подільського району майстер – клас «Різновиди формування та випікання булочок» під професійним керівництвом майстра виробничого навчання Юлею Тростогон та здобувачами освіти групи П-24 Корнелюк Тетяною, Тимощуком Павлом, Свиртокою Дмитром, відвідувачі отримали масу задоволення від заходу та поки випікалися їхні шедеври учні відвідали майстер - клас «Мистецтво складання серветок», який продемонстрували здобувачі освіти групи П-34 Власовець Дар'я, Надіяло Анна, Леонтєва Людмила під професійним керівництвом майстра виробничого навчання Янковської Оксани. Гостів школи після майстер - класів та екскурсії училищем, пригостили запашною випічкою, яку вони приготували власноруч та какао.



19.10.2023

ДПТНЗ «Київське вище професійне училище водного транспорту» продовжує свій тиждень професійної майстерності з професії кухар, пекар, офіціант, бармен.

День був дуже насиченим та цікавим. Першим заходом було проведення професійного майстер – класу «Проведення Cookery School для дорослого населення», під гаслом: «Французький macaron з Українською колористикою», під професійним керівництвом майстра виробничого навчання Людмилою Зотовою. Учасники майстер – класу готували власноруч смачний та популярний десерт сьогодення патріотичний макарон з шоколадним ганашем. Відвідувачі отримали масу позитивних емоцій.

«Профорієнтаційний нетворкінг» є невід'ємною складовою насиченого життя Київського вищого професійного училища водного транспорту, який сьогодні пройшов під гаслом: «Популяризація професії кухар, можливості та перспективи». Здобувачі освіти школи №93 Подільського району, із задоволенням прийняли активну участь в майстер – класах з «Різновиди формування та випікання булочок» під професійним керівництвом майстра виробничого навчання Юлії Тростогон та здобувачів освіти групи П-24 Тетяни Корнелюк, Дмитра Свертоки, Дениса Стиценка, Павла Тимощука. Здобувачі освіти отримали захоплення від процесу формування та випікання булочок. Наступним відвідуванням учнів став майстер – клас «Мистецтво складання серветок» під професійним керівництвом майстра виробничого навчання Оксани Янковської та здобувачів освіти групи П-34 Анни Надіялло, Єлизавети Лелюшкіної, які продемонстрували тонкощі естетичного складання серветок різними способами для святкового столу.

Фінальним акордом дня, став професійний захід «Сходинками успіху до майбутньої професії» під гаслом: «Конкурентно спроможній працівник- міцна нація» під чітким керівництвом майстрів виробничого навчання Світлани Сомової та Світлани Тростогон, для здобувачів освіти першого курсу. Захід пройшов в теплій атмосфері за круглим столом. Здобувачі освіти другого та третього курсу поділилися з першокурсниками своїм не великим але змістовним та цікавим досвідом набутим за час навчання в Київському професійному училищі водного транспорту та під час проходження виробничої практики на базових підприємствах ресторанного господарства Києва.



20.10.2023

В ДПТНЗ «Київське вище професійне училище водного транспорту» тепло та весело, адже наш тиждень професій кухар, офіціант, пекар, бармен сьогодні святкує своє професійне свято день кухаря.

Сьогодні за планом в нас були такі заходи: «Квест – технологія» під гаслом: «Шляхами української кухні», який провели викладачі професійно-теоретичної підготовки Оксана Биховченко та Наталія Пацюк для здобувачів освіти 1 та 2 курсів. Квест пройшов в дуже цікавій та пізнавальній формі, здобувачі освіти ознайомилися з спадщиною українських страв та напоїв, традиціями української кухні. Перемогу у квесті здобули команди: 1 місце групи П-13 Лук'янова Є., Марочко А., група П-23 Шостя О., Вараксін П.; 2 місце група П-12 Ангелова А., Малишко Є. група П-22 Удовенко І., Яремчук Р.; 3 місце група П-14 Мостова Л., Хабренко К., група П-24 Свертока Д., Воробйов А. Дякуємо викладачам та здобувачам освіти за цікавий та інтригуючи квест.

Фінальним акордом завершення сьогоднішнього дня та тижня став підсумковий захід – релакс Круглий стіл «Чайні традиції України» який пройшов під гаслом: «Український чай запорука здоров'я та бадьорості», який підготували майстри виробничого навчання Лариса Секрет та Олена Таран. Секрети виготовлення та заварювання чаю, чайні традиції українців та ще багато цікавих таємниць розповіли нам майстри виробничого навчання. Під час обговорення підсумків тижня був солодкий та дуже смачний комплемент від майстрів з дуже корисними та неймовірно смачними різновидами чаю.

