

**ПЛАН**

**РОБОТИ ГУРТКА**

**«Свято наближається»**



**Завідуюча дегустаційної зали Черевко Інна Вікторівна**

## Список членів гуртка

1. Балашук Оксана 36-ГРС-Ф
2. Стремелюк Марія 36- ГРС-Ф
3. Ясак Катерина 26 -ГРС-Ф
4. Андрусик Тетяна- 26- ГРС-Ф
5. Сорока Людмила 36-група
6. Лілія Мокііч 36 група
7. Аліна Шамшорик 36 група
8. Ангеліна Лукиянчук 36 група
9. Юхимик Дарина 36 група
10. Юлія Бартошик 36 група
11. Руслана Бігун 36 група
12. Ольга Воронова 16 група
13. Юлія Сінчук 16 група
14. Артем Літвінчук 26 група
15. Віктор Дусик 26 група
16. Анна Душенко 26 група



В даному гуртку була залучена викладач вищої категорії , викладач-методистом Кравченко Т.Ф.

**План**  
по проведенню гуртка «*Свято наближається*»  
в дегустаційній залі № 41-Г  
на 2024-2025 н.р.

<b>Вересень</b>	
1. Провести організаційні засідання з членами групи	Щовівторка 16.00-17-00
<b>Жовтень</b>	
1. Практичні роботи із сервірування столів (банкетна сервіровка) 2. Навчити самостійно розпізнавати сервіровки, ознайомитись з їх різновидами та порядком сервіровки столів. 3. Виконувати послідовність сервірування стола.	Щовівторка 16.00-17-00
<b>Листопад</b>	
1. Сервірування (різними видами) серветками 2. Розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес здобувачів освіти до процесу сервіровки стола.	Щовівторка 16.00-17-00
<b>Грудень</b>	
1. Сервірування столу для напоїв. (святкова новорічна тематика) 2. Розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес здобувачів освіти до процесу сервіровки стола.	Щовівторка 16.00-17-00
<b>Січень</b>	
1. Сервірування столу подвійною кольоровою гамою (паперові серветки) до обіднього столу 2. Підбір посуду, приборів і відповідних скатертини для даного виду сервіровки	Щовівторка 16.00-17-00
<b>Лютий</b>	
1. Сервірування столу потрійною гамою (паперові серветки) до обіднього столу 2. Завершальний етап у підготовці залу до обслуговування	Щовівторка 16.00-17-00
<b>Березень</b>	
1. Сервірування столу столовим посудом 2х	Щовівторка 16.00-17-00

<p style="text-align: center;"><b>видів</b></p> <p>2. Послідовність сервіровки з використанням декору.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Квітень</b></p> <p>1. Сервірування стола приборами</p> <p>2. Навчити самостійно розпізнавати сервіровки, ознайомитись з їх різновидами та порядком сервіровки столів.</p> <p>3. Пасхальна сервіровка столу</p>	<p>Щовівторка 16.00-17.00</p>
<p style="text-align: center;"><b>Травень</b></p> <p>1. Сервірування столу для гарячих напоїв (патріотична кольорова гама серветок)</p> <p>2. Розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес здобувачів освіти до процесу сервіровки стола.</p> <p>3. Чайна сервіровка з потрійною кольоровою гамою серветок</p>	<p>Щовівторка 16.00-17.00</p>
<p style="text-align: center;"><b>Червень</b></p> <p>1. Окраса столу перед сервіруванням (самостійно створений декор)</p> <p>2. Вечірня святкова сервіровка столу для двох (винна)</p>	<p>Щовівторка 16.00-17.00</p>

**Завідуюча дегустаційної зали Черевко Інна Вікторівна**

## ЗВІТ

по проведенню гуртка «*Свято наближається*»  
в дегустаційній залі № 41-Г  
на 2024-2025 н.р.

<b>Вересень</b>		
2. Провести організаційні засідання з членами групи	Щовівторка 16.00-17-00	Виконано
<b>Жовтень</b> 4. Практичні роботи із сервірування столів (банкетна сервіровка) 5. Навчити самостійно розпізнавати сервіровки, ознайомитись з їх різновидами та порядком сервіровки столів. 6. Виконувати послідовність сервірування стола.	Щовівторка 16.00-17-00	Виконано
<b>Листопад</b> 3. Сервірування (різними видами) серветками 4. Розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес здобувачів освіти до процесу сервіровки стола.	Щовівторка 16.00-17-00	Виконано
<b>Грудень</b> 3. Сервірування столу для напоїв. (святкова новорічна тематика) 4. Розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес здобувачів освіти до процесу сервіровки стола.	Щовівторка 16.00-17-00	Виконано
<b>Січень</b> 3. Сервірування столу подвійною кольоровою гамою (паперові серветки) до обіднього столу 4. Підбір посуду, приборів і відповідних скатертини для даного виду сервіровки	Щовівторка 16.00-17-00	Перенесено на лютий
<b>Лютий</b> 3. Сервірування столу потрійною гамою (паперові серветки) до обіднього столу 4. Завершальний етап у підготовці залу до обслуговування	Щовівторка 16.00-17-00	Виконано
<b>Березень</b> 3. Сервірування столу столовим посудом 2х видів 4. Послідовність сервіровки з використанням декору.	Щовівторка 16.00-17-00	Виконано

<p style="text-align: center;"><b>Квітень</b></p> <p>4. Сервірування стола приборами</p> <p>5. Навчити самостійно розпізнавати сервіровки, ознайомитись з їх різновидами та порядком сервіровки столів.</p> <p>6. Пасхальна сервіровка столу</p>	<p>Щовівторка 16.00-17.00</p>	<p>Не виконано</p>
<p style="text-align: center;"><b>Травень</b></p> <p>4. Сервірування столу для гарячих напоїв (патріотична кольорова гама серветок)</p> <p>5. Розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес здобувачів освіти до процесу сервіровки столу.</p> <p>6. Чайна сервіровка з потрійною кольоровою гамою серветок</p>	<p>Щовівторка 16.00-17.00</p>	<p>Перенесено на червень</p>
<p style="text-align: center;"><b>Червень</b></p> <p>3. Окраса столу перед сервіруванням (самостійно створений декор)</p> <p>4. Вечірня святкова сервіровка столу для двох (винна)</p>	<p>Щовівторка 16.00-17.00</p>	

В даному гуртку були викладачем вищої категорії , викладачем-методистом  
Кравченко Т.Ф.

**Завідуюча дегустаційної зали Черевко Інна Вікторівна**