

Звіт про роботу гуртка «Майстри гостинності»

Навчальний рік: 2025–2026

Керівник гуртка: Кравченко Т.Ф.

У 2025–2026 навчальному році гурток «Майстри гостинності» працював відповідно до затвердженого плану роботи та був спрямований на поглиблення професійних знань, розвиток практичних умінь і творчих здібностей здобувачів освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг та професій «Кухар», «Кондитер».

Основною метою діяльності гуртка було формування професійних компетентностей майбутніх фахівців сфери гостинності, розвиток культури обслуговування, професійної етики, творчого мислення, комунікативних навичок і готовності до професійної діяльності в сучасних закладах ресторанного господарства та готельного бізнесу.

Основні напрямки діяльності

Протягом навчального року діяльність гуртка здійснювалася за такими напрямками:

- поглиблення професійних знань і практичних навичок;
- формування культури обслуговування та ресторанного етикету;
- розвиток творчих здібностей і професійної майстерності;
- участь у конкурсах, конференціях, фестивалях та майстер-класах;
- профорієнтаційна діяльність;
- розвиток дослідницьких і комунікативних компетентностей.

Проведена робота

У вересні відбулося вступне засідання гуртка, під час якого учасники ознайомилися з планом роботи, визначили основні напрями діяльності та перспективи участі у професійних заходах.

У жовтні проведено практичне заняття «Основи культури обслуговування та сервірування столу», під час якого здобувачі освіти вдосконалювали навички сервірування, оформлення столу та дотримання правил ресторанного етикету.

У листопаді учасники гуртка ознайомилися з особливостями організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства, структурою підприємств сфери HoReCa та сучасними вимогами до професійної діяльності працівників галузі.

У грудні проведено рольову гру «Етика спілкування та обслуговування гостей», яка сприяла розвитку комунікативних навичок, професійної поведінки та вмінню працювати з клієнтами в різних виробничих ситуаціях.

У січні учасники гуртка підготувалися до участі у Фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща». Команда у складі Тетяни Андрусик, Катерини Ясак, Софії Хвесик та Ірини Хрупчик під керівництвом викладача Тетяни Кравченко та майстра виробничого навчання Наталії Мухи представила регіональну страву «Волинські голубці з пшоном і грибами», підготувала конкурсну відеопрезентацію та була нагороджена **Дипломом II ступеня** у номінації «Краща різдвяна страва».



У лютому проведено майстер-клас із приготування та сучасної подачі десертів і напоїв. Учасники вдосконалили практичні навички приготування продукції, її естетичного оформлення та презентації.

У березні гуртківці взяли активну участь у проведенні Дня відкритих дверей коледжу. Вони демонстрували сервірування столу до сніданку, знайомили майбутніх вступників із професіями готельно-ресторанної галузі та презентували спеціальність.



У квітні учасники гуртка долучилися до інтерактивної онлайн-лекції-екскурсії на виробництво кондитерської резиденції «IL Panettiere» (с.м.т. Буковель), де ознайомилися із сучасними технологіями кондитерського виробництва.



Також у *квітні* гуртківці взяли участь у III Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства». Катерина Ясак представила тези доповіді «Застосування електронного анкетування та штучного інтелекту для моніторингу стану здоров'я персоналу», продемонструвавши високий рівень дослідницької підготовки.



У *травні* учасники гуртка здійснили підготовку та взяли участь у III Всеукраїнському фестивалі фахової майстерності «Золотий шейкер». Під час підготовки вони розробили карту кави, технологічні карти коктейлів, удосконалили навички приготування авторських алкогольних і безалкогольних коктейлів, класичних змішаних напоїв та створили конкурсну відеороботу.

Студенти здобули перемогу у номінації «Професіоналізм у створенні авторських напоїв».





У червні відбулося підсумкове засідання гуртка, на якому учасники презентували результати своєї діяльності, підбили підсумки роботи за навчальний рік, обговорили власні досягнення та перспективи подальшого професійного розвитку.

Робота гуртка «Майстри гостинності» у 2025–2026 навчальному році була системною, змістовною та результативною. Усі заплановані заходи виконано в повному обсязі. Участь здобувачів освіти у конкурсах, фестивалях, конференціях, майстер-класах та профорієнтаційних заходах сприяла розвитку професійних компетентностей, творчого потенціалу й практичних навичок, необхідних для успішної роботи у сфері готельно-ресторанного господарства.