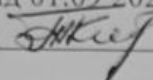


Гурток “Майстри гостинності”

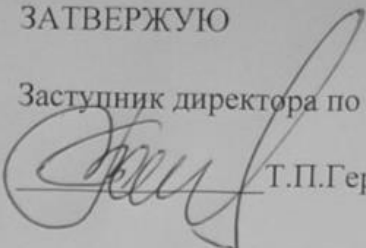


2025

Розглянуто і схвалено на
засіданні випускної циклової (методичної)
комісії педагогічних працівників
харчового виробництва, галузевого
машинобудування та готельно-
ресторанної справи
Протокол № 1 від 01.09 2025р.
Голова ВЦ(М)К  Т.Ф.Кравченко

ЗАТВЕРЖУЮ

Заступник директора по НР

 Т.П.Герасимук-Чернова

План роботи гуртка «Майстри гостинності»

Керівник гуртка: Кравченко Т.Ф.

2025

Гурток «Майстри гостинності» функціонує з метою розвитку у здобувачів освіти професійних і практичних умінь у сфері готельно-ресторанної справи. Особлива увага приділяється формуванню культури обслуговування, етики професійного спілкування, комунікаційних навичок та естетичного смаку.

Діяльність гуртка спрямована на професійне становлення здобувачів освіти, ознайомлення із сучасними стандартами сервісу та підготовку до роботи в умовах реального готельно-ресторанного середовища. У процесі роботи учасники вдосконалюють навички командної взаємодії, відповідальності та професійної поведінки.

Програма гуртка включає практичні заняття, тематичні тренінги, майстер-класи, екскурсії до закладів сфери HoReCa, а також участь у конференціях, семінарах, вебінарах і профорієнтаційних заходах. Такий підхід сприяє розширенню світогляду здобувачів освіти та поглибленню їхніх професійних компетентностей.

До участі у гуртку запрошуються всі охочі здобувачі освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, а також професій 5122 Кухар і 7412 Кондитер. Заняття проводяться щомісяця у позаурочний час — з 15:20 до 16:20 в аудиторії 42-Г («Технологія приготування їжі і кондитерських виробів»).

Мета гуртка

Формування у здобувачів освіти практичних навичок у сфері готельно-ресторанного обслуговування, розвиток професійної культури, етикету та підготовка до діяльності у сучасній сфері послуг.

Основні завдання гуртка:

- ознайомлення здобувачів освіти з основами професійного сервісу;
- формування практичних навичок сервірування та обслуговування;
- вивчення основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства;
- розвиток комунікативної культури та професійної етики;
- підготовка до участі у конкурсах професійної майстерності, конференціях, семінарах, вебінарах та інших профорієнтаційних заходах.

Учасники гуртка

Учасниками гуртка є здобувачі освіти, які цікавляться сферою готельно-ресторанного бізнесу та прагнуть удосконалювати свої професійні й практичні навички.

Реалізація плану роботи гуртка сприятиме формуванню ключових компетентностей у сфері готельно-ресторанного сервісу, розвитку естетичного смаку, професійної етики, комунікативних навичок і вміння працювати в команді. Участь у гуртку допоможе здобувачам освіти у професійному самовизначенні, розвитку відповідального ставлення до обраної професії та підвищенні культури обслуговування.

Список членів гуртка

№	Прізвище, ім'я здобувача освіти	Група
1.	Дусик Віктор	36
2.	Хвесик Софія	26
3.	Хрупчик Ірина	26
4.	Кононович Діана	26-ГРС-Ф
5.	Сорока Людмила	46
6.	Кушпет Артур	36-ГРС-Ф
7.	Савоник Наталія	36-ГРС-Ф
8.	Ясак Катерина	36-ГРС-Ф
9.	Андрусик Тетяна	36-ГРС-Ф
10.	Дишко Марія	36-ГРС-Ф
11.	Віднічук Катерина	26-ГРС-Ф
12.	Пявка Аня	26-ГРС-Ф
13.	Хвесик Мирослава	26-ГРС-Ф
14.	Хомич Юлія	26-ГРС-Ф

Староста гуртка: Діана Кононович

Прізвище, ім'я по-батькові																			
Місяць, число																			
Віктор Дусик																			
Діана Кононович																			
Людмила Сорока																			
Артур Кушпет																			
Наталія Савоник																			
Катерина Ясак																			
Тетяна Андрусик																			
Марія Дишко																			
Катерина Віднічук																			
Аня Пявка																			
Мирослава Хвесик																			
Юлія Хомич																			

<i>Місяць</i>	<i>Тема заняття / захід</i>	<i>Форма роботи</i>	<i>Очікувані результати</i>
Вересень	Ознайомлення з напрямком гуртка	Вступне заняття, бесіда	Введення в тему, знайомство з учасниками
Жовтень	Основи культури обслуговування та сервірування столу	Практичне заняття	Формування навичок сервірування столу та дотримання правил етикету
Листопад	Організація роботи закладів готельно-ресторанного господарства	Практичне заняття	Ознайомлення з особливостями роботи закладів HoReCa, розвиток професійних навичок
Грудень	Етика спілкування та обслуговування гостей	Рольова гра	Розвиток комунікативних навичок, вміння працювати з клієнтами у різних ситуаціях
Січень	Підготовка і участь у Фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща», у номінації «Краща різдвяна страва» Команда у складі: Тетяни Андрусик та Катерини Ясак — студенток спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; Софії Хвесик та Ірини Хрупчик – здобувачок освіти за професією «Кухар, кондитер». Керівники: Тетяна Кравченко, викладач; Наталія Муха, майстер виробничого навчання.	Практичне заняття	Приготування регіональної страви «Волинські голубці з пшоном і грибами» і створення відеопрезентації на конкурс
Лютий	Майстер-клас із приготування та подачі сучасних десертів і напоїв	Майстер-клас	Удосконалення практичних умінь приготування та естетичної подачі страв і напоїв
Березень	Підготова і участь у заході коледжу «День відкритих дверей»	Практичне заняття	Сервірування столу для сніданку, розвиток навичок командної роботи та презентації професії
Квітень	Участь в інтерактивній онлайн-лекції-екскурсії на виробництво кондитерської резиденції «IL Panettiere» (сmt. Буковель)	Онлайн-екскурсія, лекція	Ознайомлення із сучасним кондитерським виробництвом та технологіями у сфері HoReCa
Квітень	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».	Конференція, презентація тез	Розвиток дослідницьких та презентаційних навичок, ознайомлення з інноваційними технологіями галузі

	Катерина Ясак — тези «Застосування електронного анкетування та штучного інтелекту для моніторингу стану здоров'я персоналу».		
Травень	Підготовка і участь у III Всеукраїнському фестивалі фахової майстерності «Золотий шейкер»	Практичне заняття	1. Складання карти кави. 2. Приготування 2 порцій одного безалкогольного коктейлю з кавою за власною рецептурою за барною стійкою. 3. Приготування 2 порцій одного алкогольного коктейлю з кавою за барною стійкою. 4. Приготування 2 порцій довгого змішаного напою «Викрутка» за барною стійкою. 5. Складання технологічних карт на коктейлі 6. Створення відео на конкурс.
Червень	Підсумкове заняття. Презентація проєктів. Нагородження	Підсумкова зустріч	Оцінка досягнень учасників, розвиток презентаційних навичок, підбиття підсумків роботи гуртка