

«СМАКОЛИКИ»

Керівник гуртка: Мазур Марія Ярославівна

Клуб «Господарочка» створений для студентів технологічного відділення, але запрошує до участі в засіданнях усіх бажаючих. Засідання відкриті і передбачають дві частини: теоретичну і практичну.

Для проведення теоретичної частини учасники готують доповіді, повідомлення, візуальний супровід. Практична частина передбачає приготування страв, виробів у кухні-лабораторії із заздалегідь придбаних продуктів. В клубі заохочується художня самодіяльність – це виконання народних українських пісень і танців.

Метою діяльності є розширення кола професійних інтересів студентів які навчаються за спеціальності «Виробництво харчової продукції», та професії Кухар, Кондитер. Відповідно до мети діяльності ставляться наступні задачі:

Задачі гуртка «Смаколики»:

- поглиблювати знання і відроджувати та здійснювати пошук стародавніх страв нашого регіону;
- формувати внутрішню професійну мотивацію до постійного оволодіння новими знаннями і навиками за обраною спеціальністю;
- розвивати загальнолюдські, гуманістичні риси характеру: чесність, правдивість, гостинність, ввічливість, старанність, без яких неможливо працювати в індустрії гостинності;
- розвивати творчий підхід до створення тематичних столів, приготування і оформлення страв;
- розширити коло знань з питань історії культури гостинності українського народу.
- прищепити шанобливе ставлення до культури, звичаїв, традицій рідного краю.

Виконуючи волю нашого українського Кобзаря Тараса Григоровича Шевченка у 2020-2021 навчальному році члени гуртка «Господарочка» визначили такий напрямок діяльності: «Чужому навчайтесь, а свого не цурайтесь...» В основному на засіданнях будуть розглядатися історичні аспекти європейських кухонь і практичне приготування типових страв.

План роботи гуртка «Смаколики»

1. Затвердження членів гуртка «Господарочка»
2. Складання та затвердження плану роботи гуртка на 2020-2021 навчальний рік
3. Засідання круглого столу до дня працівників харчової промисловості
4. Прийняти участь у ярмарці продажі
5. Прийняти участь у декаді циклової комісії готельно- ресторанного сервісу та туризму
6. Прийняти участь у студентській науково-дослідницькій конференції
7. Прийняти участь в олімпіадах з профільюючих дисциплін
8. Виставка композицій з овочів та фруктів з використанням методу карвінг
9. Прийняти участь у майстер - класі від рестораторів міста Хмельницького
10. Круглий стіл на тему : «Молекулярна кухня»
11. Круглий стіл на тему : «Сучасне оздоблення кондитерських виробів»
12. Круглий стіл на тему: «Сучасне обладнання у закладах ресторанного господарства»