

«ЗОЛОТИЙ АПЕЛЬСИН»

Керівник клубу: Зелена О.О.

Мета роботи клубу: підготувати здобувачів освіти, збагатити їх інтелектуальний рівень мислення, примножити культурний потенціал, який забезпечує високу ефективність діяльності, фаховий інтелект, виробничу компетентність щодо обраної професії чи спеціальності в майбутніх спеціалістів. Розвивати адекватну самооцінку, вміння аналізувати, вміння практично працювати та креативно мислити згідно поставленого завдання, критично мислити, приймати рішення, вибирати правильну позицію; сприяти формуванню ціннісних установок на толерантне, спілкування та навичок толерантної поведінки, звичок. Стати фахівцем своєї справи, талановитим виконавцем та в майбутньому керівником.

Основні задачі:

1. Поглибити знання з вивченого матеріалу.
2. Сприяти становленню чіткої громадянської позиції, прагнення до самоосвіти, саморозвитку, самовдосконалення, опрацьовувати різні методи для досягнення поставленої мети.
3. Виховувати здатність бачити і розуміти відмінність між різними класами напоїв та надати їм об'єктивну оцінку.
4. Формувати національну самосвідомість, моральну бездоганність;
5. Виховувати вміння розв'язувати професійні суперечки та вдало їх вирішувати.
6. Передавати молодому поколінню досвід, навички та компетентності щодо обраної спеціальності, вміти привити любов до свого покликання.

План роботи гуртка	
1	Підсумки роботи клубу «Золотий апельсин» за 2020-2021 н.р. та завдання на 2021-2022 н.р.
2	Затвердження плану роботи на новий навчальний рік
3	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Хто такий сомельє? Вишуканий смак, талант, знання якості вин та основні знання якими повинен володіти сомельє»
4	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням
5	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Що таке декантація вин? Основні правила проведення декантування вина та проведення самого процесу»
6	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням та відтворенням
7	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Дегустація. Основні правила, яких дотримуються при проведенні дегустації»
8	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням та відтворенням
9	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Приготування традиційних коктейлів популярних в світі. Основні характеристики приготування та подавання»
10	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням та відтворенням
11	Тиждень професій, спеціальностей. Підготовка до проведення конкурсу «Найкращий бармен»
12	Обговорення тижня спеціальностей, внесення пропозицій та збагачення досвіду
13	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Особливості приготування нетрадиційних коктейлів, їх різновиди, подавання та специфіка споживання»
14	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням та відтворенням
15	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Баріста- майстер приготування кави та кавових напоїв»
16	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням та відтворенням

17	Підготувати і провести засідання клубу на тему «Чайна церемонія. Класифікація чаю. Основні способи приготування чаю»
18	Обговорення змісту засідання, внесення пропозицій та збагачення досвіду з практичним застосуванням та відтворенням