

ДНЗ «Мукачівський центр професійно-технічної освіти»

Звіт про проведення Тижня  
з професії «Кухар-кондитер»

З метою розвитку професійних здібностей здобувачів освіти та підвищення престижності професії «Кухар, кондитер» у ДНЗ «МЦ ПТО» з 17 по 21 березня було проведено професійний тиждень. Проведені заходи дали можливість майбутнім кухарям і кондитерам застосувати теоретичні знання на практиці, розвинути креативність і професійне мислення, а також сприяли формуванню позитивного ставлення до обраної професії. Він був цікавим та пізнавальним. Гаслом Тижня став вислів «Майстерність у руках, смак у серці!» У рамках Тижня було заплановано ряд заходів, мета яких:

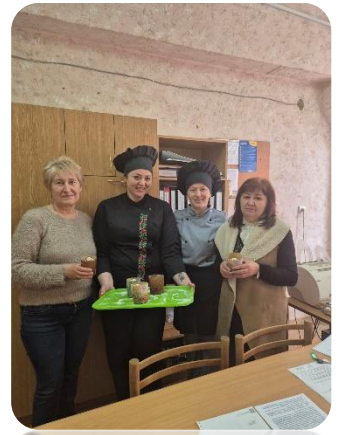
- ✓ розширення професійних знань та навичок;
- ✓ формування пізнавального інтересу до професії;
- ✓ підвищення престижності професії кухар, кондитер;
- ✓ розвиток креативності та командного духу;
- ✓ використання сучасних технологій у навчанні.

#### **Основні заходи тижня професії «Кухар, кондитер»:**

- дегустація «Солодка весна - Великодні крафіни»;
- турнір «Сучасний вареник»;
- майстер - клас для ветеранів ЗСУ;
- відкритий урок;
- гала-обід «Страви до посту».

У понеділок було проведено майстер-клас із дегустацією «Солодка весна – Великодні крафіни» (майстри в/н Олеся Вачиля та Мар'яна Кафланович). Цей захід мав на меті продемонструвати здобувачам освіти сучасні підходи до приготування великодньої випічки, зокрема трендових крафінів, які поєднують традиції та новаторство. Учасники ознайомилися з особливостями технології приготування крафінів, техніками їх декорування та презентації. Дегустація сприяла розвитку смакової культури, креативності та художньому баченню майбутніх кондитерів.





18 березня 2025 року між групами 14, 14т, 24 відбувся турнір «Сучасний вареник».

Мета турніру – показати можливості сучасної інтерпретації традиційної української страви – вареників. Здобувачі освіти змагалися у швидкості, креативності ліплення та якості приготування вареників, демонструючи оригінальні начинки, цікаві подачі та сучасний декор. Такий формат змагань сприяв розвитку творчих здібностей здобувачів освіти, удосконаленню техніки приготування вареників, розширенню знань про українську кухню та формуванню навичок командної роботи.





У середу 19 березня здобувачі освіти 34а, 34б груп під керівництвом майстрів в/н Олесі Бекер та Мар'яни Береш у просторі «Ветерана Хата» провели майстер-клас для ветеранів ЗСУ. Цей захід було організовано з метою підтримки ветеранів Збройних Сил України. Здобувачі освіти приготували суші та цукерки, що стало своєрідною терапією, способом відволіктися від труднощів і отримати позитивні емоції. Захід сприяв формуванню соціальної відповідальності здобувачів освіти, поваги до ветеранів та вихованню патріотичних почуттів. Кулінарія об'єднує, як і спільна справа. Цей майстер-клас – не просто про їжу. Це про підтримку, взаєморозуміння і тепло, яке залишається навіть після того, як усі смаколики з'їдені. Захід став справжньою школою єдності та натхнення – де кожна страва, кожен смаколик, кожне слово передавали тепло, досвід і підтримку.



У четвер проведений відкритий урок у групі 24 (майстер в/н Іванна Бойко) на тему «Приготування масляних кремів». Метою відкритого уроку було продемонструвати педагогічну майстерність та професійні навички здобувачів освіти, а також поділитися інноваційними методиками навчання з колегами. Під час уроку використані інтерактивні методи навчання, що сприяли активному засвоєнню матеріалу та закріпленню знань на практиці.



З метою об'єднання зусиль викладачів спецдисциплін та майстрів виробничого навчання 21 березня у рамках Тижня професії було організовано гала-обід «Страви

до посту». Захід став прикладом плідної співпраці кафедри, де викладачі та майстри виробничого навчання разом демонстрували свої знання та професійні навички.

Основна мета гала-обіду – показати різноманіття пісних страв, які можна готувати під час Великого посту, з урахуванням сучасних тенденцій здорового харчування. Учасники заходу презентували оригінальні пісні страви, проявляючи креативність і майстерність у приготуванні страв із обмеженим набором продуктів, дотримуючись вимог посту.

Гала-обід став не лише демонстрацією високого рівня кулінарної майстерності, а й важливим кроком у зміцненні командної роботи, підвищенні мотивації до професійного самовдосконалення та популяризації здорового харчування.



Проведені в рамках Тижня заходи сприяли підвищенню інтересу здобувачів освіти до навчання, розширенню їхніх професійних знань та вдосконаленню практичних навичок. Завдяки різноманітності форм проведення заходів — від дегустацій та турнірів до майстер-класів і гала-обідів — здобувачі освіти мали можливість проявити свою креативність, розкрити творчий потенціал, відчути важливість обраної професії та усвідомити перспективи професійного зростання.

Спільна робота викладачів, майстрів виробничого навчання та здобувачів освіти сприяла згуртованості колективу, обміну досвідом і підвищенню мотивації до самовдосконалення. Заходи також стали платформою для популяризації професії «Кухар, кондитер» серед громадськості, демонстрації її актуальності та престижності.

Дякуємо всім учасникам за активну участь у проведенні Тижня професії! Бажаємо натхнення, нових досягнень і подальших успіхів у професійному становленні!