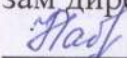


Қазақстан Республикасының оқу-ағарту министрлігі  
Министерство просвещения Республики Казахстан

Шығыс- Қазақстан облысы білім басқармасы  
Управление образования Республики Казахстан

ШҚО ББ «Серебрянск технология колледжі» КММ  
КГУ «Серебрянский технологический колледж» УО ВКО

СОГЛАСОВАНО:  
зам директора по УВР  
 Ю.А.Работаева

«01» сентября 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГУ «СТК» УО ВКО  
О.С. Антоненко

от «01» сентября 2022 г.

# План работы кружка «Дастархан»

Руководитель кружка:

Пешкова С.Ю. мастер п/о

Михалева Е.О. мастер п/о

г. Серебрянск, 2022

## Список студентов кружка

### 1 «П»

1. Балгиноав Надежда
2. Гаврилова Лиля
3. Диденко Ирина
4. Кучер Елена
5. Курманбек Дильназ

### 2 «П»

6. Сенченко Виктория
7. Краскова Татьяна
8. Каныбекова Жансая
9. Пучкина Юлия
10. Ушакова Юлия

### 3 «П»

1. Блинова Анастасия
2. Екимова Алена
3. Зорина Ксения
4. Королёва Динара
5. Ланг Мария
6. Фомин Александр



ПЛАН РАБОТЫ КРУЖКА «Дастархан»  
При мастерской по специальности «Повар - Кондитер»  
На 2022 – 2023 учебный год.

№	мероприятия	срок	ответственный
1	Составление композиций из овощей и фруктов. Выставка в мастерской «Краски осени» Поход на природу.	Сентябрь Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
2	Занятие по подготовке ингредиентов для шведского стола.	Октябрь Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
3	Изготовление буклетов по специальности «Кондитер».	Ноябрь Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
4	Способы сервировки новогоднего стола. Сворачивание салфеток в новогодней тематике. Изготовление украшений для тканых салфеток.	Декабрь Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
5	Мастер класс по приготовлению песочного теста и изделия из него.	Январь Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
6	Подготовка и разработка материала, проведение конкурса «Лучший по профессии кондитер».	Февраль Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
7	Мероприятие «Щедрый достархан» (Приготовление и угощение студентов и учителей национальными изделиями).	Март Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
8	Подготовка экспонатов к выставке технического творчества. Изготовление муляжей.	Апрель Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
9	Работа с кондитерскими кремами. Мероприятие – выставка блюд и изделий разных стран ближнего и дальнего зарубежья.	Май Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О
10	Приготовление заинтересовавших блюд, поиск новых технологий.	Июнь Четверг 14:00 -15:00	Пешкова С.Ю. Михалева Е.О

№	Тема проводимого занятия	Дата	Время
1	Составление композиций из овощей и фруктов (карвинг)	08.09.22	14:00 – 15:00
2	Подготовка к выставке работа с декоративной и фигурной резкой овощей (карвинг).	15.09.22	14:00 – 15:00
3	Выставка в мастерской «Краски осени»	22.09.22	14:00 – 15:00
4	Поход на природу	29.09.22	14:00 – 15:00



5	Шведский стол. (Как и что подается).	06.10.22	14:00 – 15:00
6	Оформление шведского стола.	13.10.22	14:00 – 15:00
7	Закуски шведского стола	20.10.22	14:00 – 15:00
8	Подготовка ингредиентов для шведского стола	27.10.22	14:00 – 15:00
9	Изготовление буклетов по специальности «Кондитер»	03.11.22	14:00 – 15:00
10	Изготовление макетов «Кондитер»	10.11.22	14:00 – 15:00
11	Изготовление макетов по специальности «Повар»	17.11.22	14:00 – 15:00
12	Изготовление буклетов по специальности «Повар»	24.11.22	14:00 – 15:00
13	Способы сервировки новогоднего стола	01.12.22	14:00 – 15:00
14	Способы приготовления новогодних блюд, составление новогоднего меню	08.12.22	14:00 – 15:00
15	Способы сервировки новогоднего стола	15.12.22	14:00 – 15:00
16	Сворачивание салфеток в новогодней тематике	22.12.22	14:00 – 15:00
17	Изготовление украшений для тканых салфеток.	29.12.22	14:00 – 15:00
18	Приготовление песочного теста.	12.01.23	14:00 – 15:00
19	Мастер класс по приготовлению песочного теста и изделий из него.	19.01.23	14:00 – 15:00
20	Подготовка к конкурсу World Sills	26.01.23	14:00 – 15:00
21	Подготовка к конкурсу World Sills	02.02.23	14:00 – 15:00
22	Подготовка к конкурсу World Sills	09.02.23	14:00 – 15:00
23	Подготовка к конкурсу World Sills	16.02.23	14:00 – 15:00
24	Экспонат: Меренга «Радуга» на палочке, Пирожное песочное «Сенд»	23.02.23	14:00 – 15:00
25	Мероприятие «Щедрый дастархан»	02.03.23	14:00 – 15:00
26	Экспонат: «Пряничный домик» Капкейки в ассортименте	09.03.23	14:00 – 15:00
27	Приготовление экспоната к техническому творчеству	16.03.22	14:00 – 15:00
28	Приготовление экспоната к техническому творчеству	30.03.23	14:00 – 15:00
29	Приготовление торта бисквитного украшенного вафельной картинкой с отделкой из взбитых сливок	06.04.23	14:00 – 15:00

30	Работа с экспонатами.	13.04.23	14:00 – 15:00
31	Приготовление белкового заварного крема. Способы украшения.	20.04.23	14:00 – 15:00
32	Приготовление сырцового белкового крема. Способы украшения.	27.04.23	14:00 – 15:00
33	Мероприятие – выставка блюд и изделий, разных стран ближнего и дальнего зарубежья	04.05.23	14:00 – 15:00
34	Приготовление масляного крема. Украшения из него.	11.05.23	14:00 – 15:00
35	Приготовление айсинга для украшения изделий.	18.05.23	14:00 – 15:00
36	Приготовление заинтересовавших блюд и изделий из источников интернет. Поиск новых технологий.	25.05.23	14:00 – 15:00
37	Приготовление заинтересовавших блюд и изделий из источников интернет.	01.06.23	14:00 – 15:00
38	Приготовление заинтересовавших блюд и изделий из журналов.	08.06.23	14:00 – 15:00
39	Приготовление заинтересовавших блюд и изделий из любимых маминых и бабушкиных рецептов.	15.06.23	14:00 – 15:00

«Дастархан»

Мастер п//о: Пешкова С.Ю.

Михалева Е.О.

*Пешкова С.Ю.*  
*Михалева Е.О.*