



Гарвард'41

ЗП(ПТ)О «Запорізький професійний
коледж готельно-ресторанного бізнесу»

Травень 2024 рік,
№ 05 (108)

Читайте в номері :

- Вітаємо Вас з Великоднем!
- Ярмарок професій
- Клуб лідерів учнівського самоврядування
- Обласні спортивні змагання серед педагогічних працівників професійних (професійно-технічних) закладів освіти
- Кейс-чемпіонат «Професійна освіта: успіх & кар'єра» 2024
- РЕЦЕПТИ:
 - Ароматна та м'яка паска
 - Печена молода картопля в духовці в соєво-медовому маринаді
 - Пиріг із полуницею на сметані

з Великоднем!



Вітаємо Вас з Великоднем!

Прийміть наші чистосердечні привітання з цим світлим святом. Нехай ця радісна подія утверджує наші переконання про те, що достойні терпіння нагороджуються перемогою, а чесне життя увінчається славою. Здоров'я, миру, поміркованості Вам і Вашим родинам у поступках на життєвих дорогах. Нехай господня ласка Вас зігриває і навчає щастя. Воскресіння – це торжество справедливості і перемоги добра над злом, це утвердження віри і надії у серці кожного.

Христос воскрес – квітує Україна,
Наш край в веснянім маєві чудес,
Звучить медово мова солов'їна.
Христос воскрес! Воістину воскрес!

Князькова Марина- президент учнівського самоврядування

Ярмарок професій



17 травня 2024 року відбулася виставка закладів професійної (професійно-технічної) освіти Запорізького регіону «Плануй майбутнє сьогодні. Обирай професійну освіту».

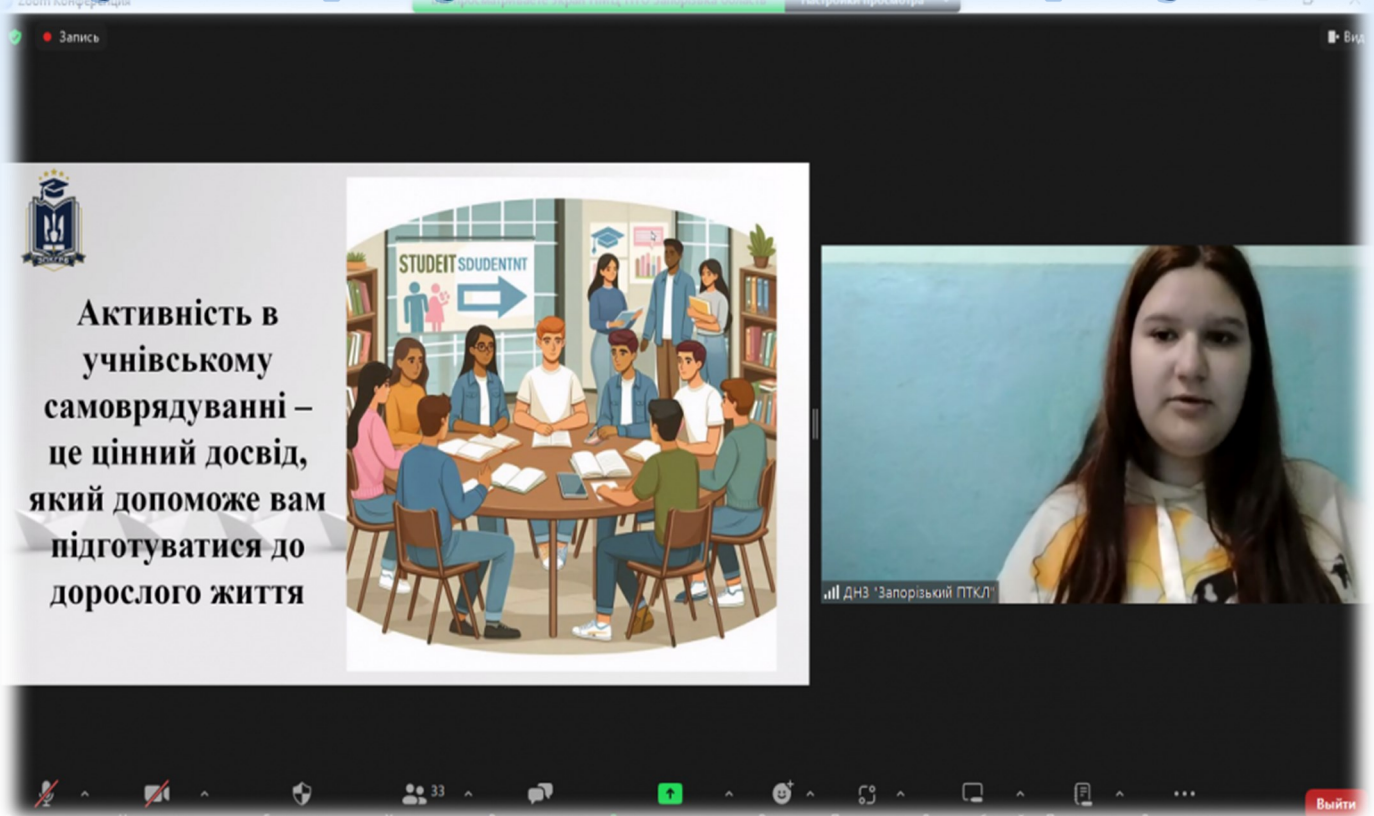
Майстри виробничого навчання Коваль Аліна Миколаївна, Толстоус Максим Олексійович, Куц Наталя Борисівна провели майстер-клас по приготуванні коктейлів та шарових напоїв, де відвідувачі мали змогу самостійно попрактикуватися у приготуванні безалкогольних напоїв.

Майстер виробничого навчання Назарова Марина Андріївна та викладач спеціальних дисциплін Моїсеєнко Олена Анатоліївна провели майстер-клас з приготування шоколадного фондю, після якого гості самостійно створювали для себе смаколики.

На локації коледжу було встановлено інформаційний стенд, а також всі бажаючі отримали брошури та буклети та мали змогу ознайомитися із умовами вступу, переліком спеціальностей та організацією навчання.

Профорієнтаційний захід допоміг майбутнім абітурієнтам здобути знання й навички, яких потребує сучасний ринок праці, та визначитися з майбутньою професією.

Клуб лідерів учнівського самоврядування



22 травня 2024 року, на платформі Zoom, пройшло засідання Клубу лідерів учнівського самоврядування закладів професійної (професійно-технічної) освіти Запорізької області на тему «Зміцнення лідерських якостей учнівського самоврядування: мотивація та обмін досвідом».

Учениця групи КК-123 Жбанкова Тетяна представила наш коледж на заході та презентувала заздалегідь підготовлену мотивацію учнівського самоврядування «БУТИ АКТИВНИМ», картинка до якої була згенерована за допомогою штучного інтелекту.

На самому заході всі учасники мали можливість вгадати мотивацію, яка захована за зображенням, яку презентували заклади освіти.



Обласні спортивні змагання серед педагогічних працівників професійних (професійно-технічних) закладів освіти



22 та 23 травня 2024 року відбулися традиційні обласні спортивні змагання серед педагогічних працівників професійних (професійно-технічних) закладів освіти Запорізької області.

З метою популяризації занять фізичною культурою та здоровим способом життя, дружня команда нашого ліцею взяла участь в змаганнях з шашок, шахів, настільного тенісу та бадмінтону серед чоловіків та жінок.

Наш коледж представили: керівник фізичного виховання Віталій Ситніков, викладач фізичної культури Сергій Ситник, майстри виробничого навчання Максим Толстоус, Аліна Коваль та Руслана Коробчук.

Змагання пройшли в атмосфері дружньої боротьби з дотриманням спортивного духу.



Кейс-чемпіонат «Професійна освіта: успіх & кар'єра» 2024



SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA

28 травня 2024 в рамках II кейс-чемпіонату «Професійна освіта: успіх & кар'єра» серед здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти Запорізької області відбувся захист власного бізнес-проєкту «Агенція SWEEN the ART». Цьому передувала досить кропітка робота, яка була організована керівником проєкту Миколаєнко Олександрою Вікторівною.

По-перше, треба було створити команду, визначитися з назвою та відзняти відео-візитівку. Команда підбралася дуже швидко. Її склад:

Жбанкова Тетяна, гр. КК-123 - капітан команди,

Тимченко Дар'я, гр. КОА-163,

Мокроусов Влад, гр. КОА-163

По-друге, визначитися з ідеєю стартапу та в інтерактивній презентації розкрити та обґрунтувати кроки реалізації свого бізнес-проєкту.

Наша ідея полягала в тому, як при мінімальній кількості ресурсів розпочати власну справу, та ще таку, яка б мала майже зразу приносити прибуток.

Напрямок своєї діяльності ми обрали проведення майстер-класів з розпису пряників та декорування бенто-тортиків і тістечок як чудовий приклад арт-терапії для дітей і дорослих будь-якого віку. Наші майстер-класи допоможуть відволіктись від повсякденних проблем та за допомогою творчості пережити внутрішні тривоги, страхи, підняти настрій та розслабитися.

Ми впевнені, що наші майстер-класи допоможуть дітям та підліткам відірватися на деякий час від гаджетів та спробувати себе у ролі справжнього шеф-кондитера.

Різнобарвна глазур, шоколад, мастика дають можливість почуватися справжнім художником і втілити в життя свої яскраві фантазії. Кожен шедевр, який ви розмалюєте власноруч і докладете до його дизайну своє серце та любов, може стати або новорічною прикрасою, чудовим подарунком для мами, батька, сестри, їстівною валентинкою для того, кого кохаєте, декором на Великодній стіл або їстівним сувеніром до чаю. Тем для творчості – безліч! А готові шедеври подарують не тільки естетичне задоволення, а й смакове!



**II КЕЙС-ЧЕМПІОНАТ
«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА:
УСПІХ & КАР'ЄРА»**

28.05.2024 10:00

Ароматна та м'яка паска



Інгредієнти:

- вода - 200 мл;
- борошно - 250 г;
- дріжджі сухі - 7 г;
- яйця - 3 шт.;
- цукор - 150 г;
- ванільний цукор - 1 ч. л.;
- вершкове масло - 60 г;
- соняшникова олія - 2 стол. л.;
- сіль - щіпка;
- родзинки, цукати, цедра апельсина - за смаком.

Приготування

Вершкове масло заздалегідь розтопіть в мікрохвильовій печі або на водяній бані, а цукати і родзинки замочіть в окропі на 10 хвилин і викладіть на серветку. Апельсинову цедру натріть на дрібній тертці.

Потім приготуйте опару - для цього змішайте воду кімнатної температури з дріжджами та ложкою цукру. Залишіть суміш настоятися на 15 хвилин.

Яйця збийте із звичайним та ванільним цукром за допомогою блендера. Додайте дрібку солі і продовжуйте збивати до появи пінки. Змішайте яєчну суміш з олією та розтопленим маслом, а також з опарою.

Потім поступово вмішайте в рідку суміш борошно - його може знадобитися більше або менше. Замісіть м'яке та гладке тісто, яке майже не липне до рук. Викладіть у змащену олією ємність, накрийте рушником і залиште тісто підніматися в теплому місці на 1,5 години. Додайте родзинки, цукати і цедру апельсину, ще раз замісіть і знову залишіть на 1 годину.

Паперові форми для пасок на третину наповніть тістом. В останній третій раз залиште тісто на 1:00 підніматися - воно має вирости в обсязі вдвічі. Поставте виробу запікатися в духовку на 45 хвилин при 180°. Готовність перевіряйте зубочисткою. Після цього паски на воді готові. Дайте їм трохи охолонути. Нанесіть зверху улюблену глазур для паски.

Печена молода картопля в духовці в соєво-медовому маринаді



Інгредієнти:

- молода картопля - 450 г;
- соняшникова олія - 3 ст. л.;
- соєвий соус - 3 ст. л.;
- мед - 3 ст. л.;
- часник - 1 зубчик;
- спеції за смаком.

Приготування

Картоплю ретельно вимийте та потріть щіточкою. Викладіть на серветку та обсушіть. У кожній бульбі зробіть кілька проколів зубочисткою, щоб маринад краще просочився.

Змішайте соєвий соус із соняшниковою олією, медом і рубаним часником. Залийте картоплю маринадом і викладіть на деко для запікання в один шар. Посипте улюбленими спеціями.

Випікайте картоплю 30 хвилин за 180°, потім ще 10 хвилин за 210°. За необхідності додайте час, якщо бульби погано протикаються зубочисткою.

Для заправки змішайте рубану зелень із зеленою цибулею та 2 ложками олії. На рослини злегка натисніть ложкою, щоб вони пустили сік. Готову запечену молоду картоплю перемішайте із заправкою і подавайте на стіл.

Смачного!

Пиріг із полуницею на сметані



Інгредієнти:

- полуниця - 300 г;
- сметана - 250 г;
- цукор - 120 г;
- ванільний цукор - 20 г;
- яйця - 3 шт;
- соняшникова олія - 2 ст. л.;
- розпушувач для тіста - 2 ч. л.;
- сіль - дрібка.

Приготування

Яйця збийте міксером або вінчиком, додайте дрібку солі. Додайте цукор і продовжуйте збивати ще приблизно 5 хвилин до появи пишної піни. Додайте в яєчну суміш сметану та соняшкову олію, ще трохи збийте.

Борошно разом із розпушувачем просійте через сито. Поступово вмішайте в яєчно-сметанну масу і перемішайте, щоб не було грудочок. Полуницю промийте і розріжте навпіл, додайте в тісто. Не беріть більше ягід, ніж зазначено в рецепті, інакше пиріг вийде сирим усередині. Форму для випічки діаметром 22 см вистеліть зсередини пергаментом.

Влийте тісто і поставте десерт у розігріту до 180° духовку. Приблизно через 50 хвилин пиріг із полуницею та сметаною готовий.

Видавець: ЗП(ПТ)О «Запорізький ПКГРБ»

Редколегія: учнівський колектив

Комп'ютерна верстка: Лебеденко Сергій Олександрович

Редактор: Сретенська Ніка

Адреса: 69006, Україна, м. Запоріжжя, вул. Валерія Лобановського 1

E-mail: garvard41@i.ua

Веб-сайт: www: zptkl.zp.ua