

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Майстер в/н Ковальчук Н.Д.

Тема: Естетика у сервіруванні столу, декоративне оздоблення столу.

Мета: ознайомити з естетикою у сервіруванні столу та навчити доречно підбирати декор у сервіруванні; виховати звичку до охайності, любов до вибраної професії, культуру та етику поведінки.

Відеоурок. Майстер в/н Ковальчук Н.Д.

https://drive.google.com/file/d/1eOOnS_g0_LfwLbtTjb565sAxFAQLckrd/view?usp=drivesdk

Опрацювати матеріал за посиланням:

<https://drive.google.com/file/d/1-ZuZjc0YwEptaZEAKV10geJxPgJ8tZl3/view?usp=drivesdk>

Для самостійного опрацювання:

Навчитись підбирати декор та оздоблювати святковий стіл. Відпрацювати навички складання серветок у різних техніках.

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Майстер в/н Шметан Г.Л.

Тема уроку: Способи подачі страв і закусок(холодних та гарячих)

Мета уроку:

навчальна: навчитися подавати закуски; закріпити практично-теоретичні знання із тем по організації робочого місця, технології приготування страв,

економного використання сировини та електроенергії, дотримання норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці та пожежної безпеки; формувати

прийоми роботи з кухонним обладнанням, уміння і навички приготування страв, удосконалювати уміння сервірувати стіл. Сприяти формуванню навичок самостійного

пошуку інформації та роботи з літературою, систематизації і аналізу учбового матеріалу.

Опрацювати матеріал за посиланням:

https://drive.google.com/file/d/1ma4WfHIYhsFN5wZG5z4yH4-2wH_WQ8tX/view?usp=drivesdk

Домашнє завдання: Повторити правила подачі других та холодних страв та закусок. Відповісти на питання та зробити тексти.

https://drive.google.com/file/d/1ma4WfHIYhsFN5wZG5z4yH4-2wH_WQ8tX/view?usp=drivesdk