

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Майстер Шметан Г.Л.

Тема уроку: Правила підбору винно-горілчаних виробів і страв.Подача

білих, рожевих, червоних та ігристих вин.

Мета уроку:

- навчити учнів підбирати посуд для подавання напоїв заданної групи, правильним прийомом підготування винно-горілчаних виробів
розвивати самостійність в роботі , навички при відкриванні та наливання

вина, розвивати чіткість та швидкість рухів при роботі; виховувати артистизм та культуру спілкування , естетичний смак, доброзичливість.

Опрацювати матеріал за посиланням:

<https://drive.google.com/file/d/1KMw1yYjFyX2Ma90SnuuGTyAHVx0B-WMc/view?usp=drivesdk>

Опрацювати відеоматеріал:

<https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/poleznaya-informaciya-4/kak-pravilno-pit-6.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=cxRGVE8pRho>

Виконати завдання:

Повторити техніку наливання

вина. Температуру подавання та зберігання винно-горілчастих

напоїв. https://www.youtube.com/watch?v=_Z3ZpW8McuA

Обслуговування в ресторані: самі поширені помилки , які легко уникнути.

<https://www.youtube.com/watch?v=bm0zQ689YOs>

Помилки сервіса в ресторанах поради ресторатора.