

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Майстер в/н Ковальчук Н.Д.

Тема: Правила подачі овочів свіжих, консервованих, салатів, холодних виробів з м'ясопродуктів. Правила подачі других та холодних страв і закусок

Мета: ознайомити з правилами подачі других та холодних страв і закусок та навчити правил подачі овочів свіжих, консервованих, салатів, холодних виробів з м'ясопродуктів; виховати звичку до охайності, любов до вибраної професії, культуру та етику поведінки.

Опрацювати матеріал за посиланням:

https://drive.google.com/file/d/1SIWHSAjLHMcnSaY_sJcbrnprhxH9PD9u/view?usp=drivesdk

Домашнє завдання:

Навчитись подачі овочів свіжих, консервованих, салатів, холодних виробів з

м'ясопродуктів. Відпрацювати навички подачі других та холодних страв і закусок.