

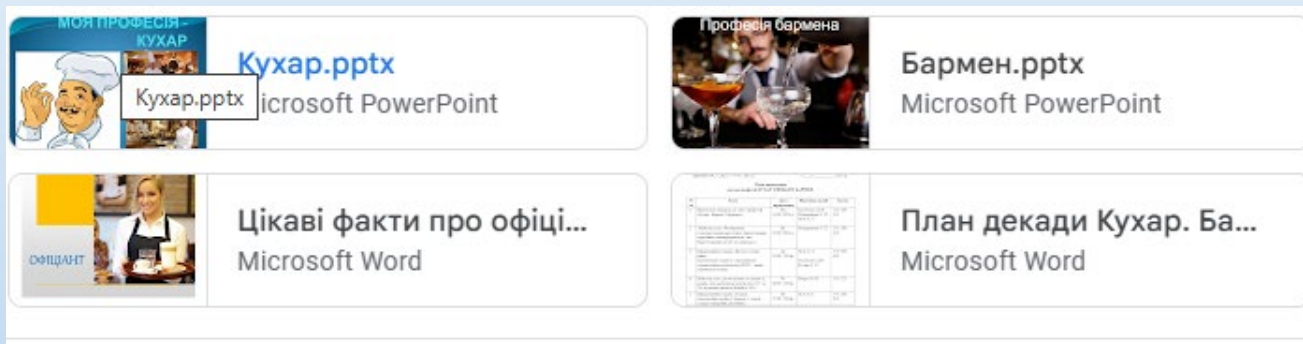
Західно-Донбаський професійний ліцей

Декада професій КУХАР, ОФІЦІАНТ, БАРМЕН.

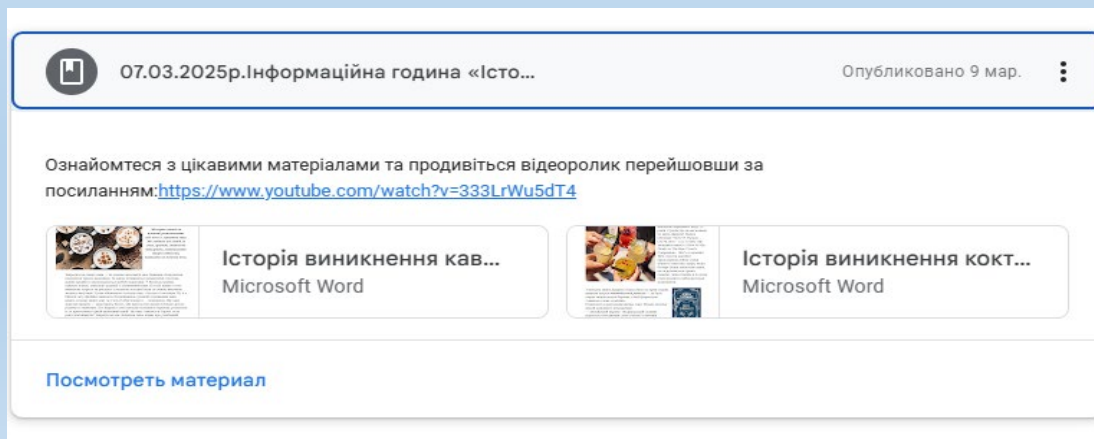


В гугл класах груп 113, 203, 413 були розміщені цікаві та пізнавальні інформаційні матеріали з професій.

Віртуальна подорож до світу професій «Кухар. Бармен. Офіціант».



Інформаційні години «Багата історія кави» та «Історія виникнення коктейлів»



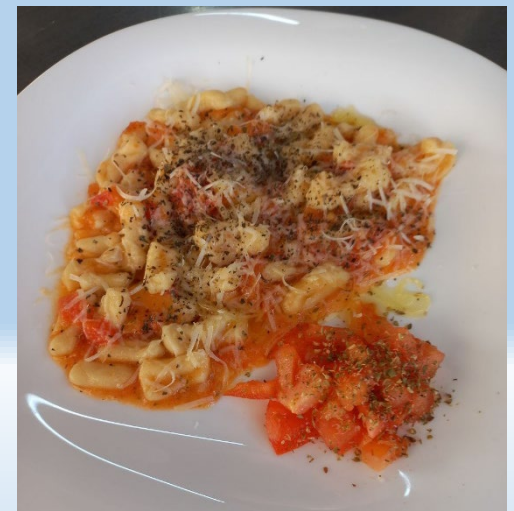
Майстер виробничого навчання Мещерякова С. П. провела для здобувачів освіти майстер-клас «Розбирання сільськогосподарської птиці, приготування порційних напівфабрикатів з неї. Приготування котлет по-київськи.»



Майстер-клас з приготування італійської пасти для ветеранів та членів їх родин, для здобувачів освіти груп 113 та 203 в рамках проєкта EuroEst 2025.



Майстер-клас з приготування італійської пасти для ветеранів та членів їх родин, для здобувачів освіти груп 113 та 203 в рамках проєкта EuroEst 2025.



***Презентація страв за стародавніми українськими рецептами
(ЖУК – жива українська кухня).***



Майстер-клас від майстра виробничого навчання Русіної А. О. з приготування подарункових шоколадних квітів.



Для приготування квітів із шоколаду потрібно:

1. шоколад (чорний, молочний або білий)
2. Харчовий барвник
3. форми (молди)
4. каструля з водою
5. миска

Розламуємо та розтоплюємо шоколад на водяній бані. Потім переливаємо шоколад у кондитерський мішок



Розливаємо шоколад по формам і ставимо в холодильник на 3-4 години, щоб шоколад застиг.



Витягаємо застиглий шоколад з форм і складаємо в коробку для цукерок



Майстер-клас від майстра виробничого навчання Огло А. С. з приготування гарячих напоїв та коктейлів



Майстер-клас від здобувачів освіти групи 213 та майстра виробничого навчання Золотопуп Д. В. з приготування сирного фондю.



Майстер-клас з приготування крупношматкових напівфабрикатів та виробів з них. (майстер виробничого навчання Мещерякова С. П. та здобувачі освіти групи 113)

