





# Західно-Донбаський професійний ліцей

## Декада професій «КУХАР, ОФІЦІАНТ, БАРМЕН» 2026 р.



**В гугл класах груп 123, 213, 303 були розміщені цікаві та пізнавальні інформаційні матеріали з професій.**

**Калейдоскоп професій «Кухар. Бармен. Офіціант».**

 <p>Кухар.pptx Microsoft PowerPoint</p>	 <p>Бармен.pptx Microsoft PowerPoint</p>
 <p>Цікаві факти про офіці... Microsoft Word</p>	 <p>План декади Кухар. Ба... Microsoft Word</p>

**Інформаційні години «Відкриття та історія( Виставка барного інвентарю та лекція про еволюцію професій»**



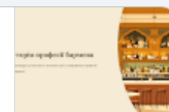
### Гостинність — основа професії

Історія професії бармена — це циклічний процес. Ми пройшли від простого наливання напоїв до складних хімічних процесів, залишилося незмінним: гостинність.

Бармен завжди був і залишається душою закладу, людиною, яку цікаво дивувати. Це професія, яка поєднує мистецтво, науку та людяність.

13.03.2026р .Відкриття та Історія (Ви...

[Декада2.pptx](#)  
Microsoft PowerPoint



[Посмотреть материал](#)

### Історія професії бармена

Від аптекарів до міксологів: еволюція однієї з найдавніших професій гостинності



***Майстер виробничого навчання Мещерякова Світлана Петрівна  
провела для студентів майстер-клас «Приготування налисників з  
начинками»***



**11 БЕРЕЗНЯ 2026 Р. У МЕЖАХ ТИЖНЯ Т. Г. ШЕВЧЕНКА ТА ДЕКАДИ ПРОФЕСІЇ «КУХАР. БАРМЕН. ОФІЦІАНТ» В МАЙСТЕРНІ КУХАРІВ ЗДПЛ БУВ ПРОВЕДЕНИЙ БІНАРНИЙ УРОК НА ТЕМУ: «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА».**



## РОБОТА З ТІСТОМ, ФОРМУВАННЯ ЗАГОТОВОК





## Формуємо варенички



***Смачно разом***



**Майстер-клас від майстра виробничого навчання Золотопуп Діани Валеріївни з приготування страви «Лосось су-від із соусом Бер Блан та паровими овочами» (відеоролик)**



# Презентація та майстер-клас від майстра виробничого навчання Огло

## Анастасії Сергіївни з приготування гарячих напоїв

### Мистецтво приготування гарячих напоїв

Відкрий для себе технології створення ідеальних чайних, кавових та шоколадних напоїв в домашніх умовах



### Какао та гарячий шоколад



#### Какао

Порошок змішують із цукром, розводять невеликою кількістю гарячої води або молока до однорідної пасту, після чого вводять решту гарячого молока і доводять до кипіння

#### Гарячий шоколад

Готується шляхом розчинення шматочків справжнього шоколаду або какао-масла в гарячих вершках/молоці з додаванням загущувачів (за потреби)

### Технологія приготування чаю

Процес ґрунтується на екстракції — витягці розчинних речовин із листя чайного куща



#### Прогрівання

Ополіснить заварник гарячою водою



#### Дозування

1 ч. л. сухого чаю на 200 мл води



#### Заварювання

Час настоювання 1–5 хв



#### Подача

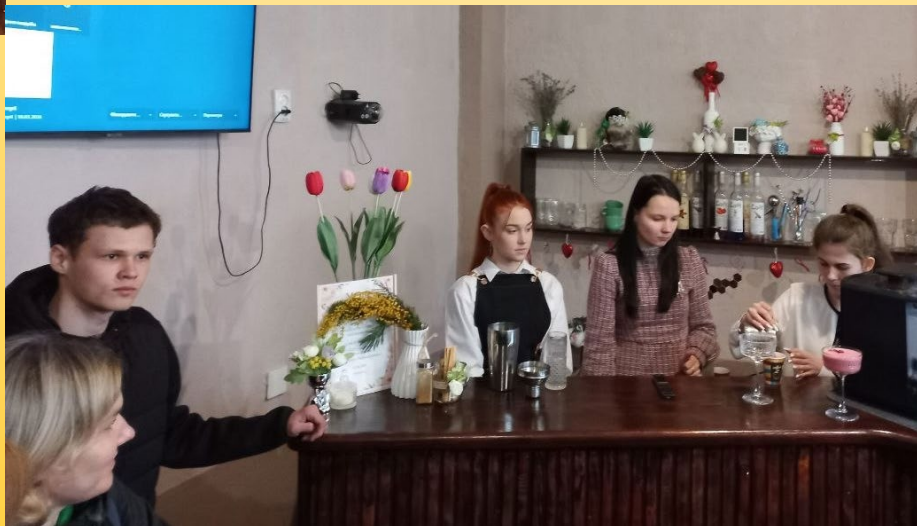
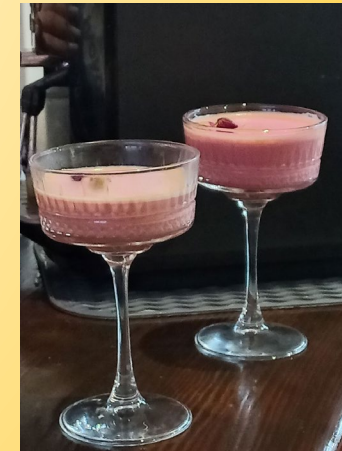
Цукор, лимон, молоко окремо



# Майстер клас для студентів 213 та 303 групи



**Майстер-клас від майстра виробничого навчання Огло Анастасії Сергіївни та студентів групи 213 з приготування безалкогольних коктейлів до Дня відкритих дверей у ліцеї**



**Майстер-клас від майстра виробничого навчання Русіної  
Аліни Олександрівни з приготування тістечок Кошиків з  
пісочного тіста з білковим кремом**



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

