

Работа кружка « Бывалый кулинар»



Мастер п\о – И.А.Шабалина

Задачи и цели:

- ❖ Научить обучающихся самостоятельности, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций , закреплять навык самоконтроля.
- ❖ Научить правильно и умело пользоваться дополнительной литературой, умению найти главное.
- ❖ Развивать логическое мышление, фантазию, творческие способности.
- ❖ Развивать мыслительную деятельность обучающихся при выполнении работ, внимание, наблюдательность. Воспитать уважение к труду, своей профессии, добросовестное и ответственное отношение к порученному делу, работе.

Тема занятия:

«Жарка картофеля во фритюре.
Оформление и подача.»



Тема занятия: Соленое тесто и поделки из него.

1 этап – замес теста.



2 этап – изготовление поделок.



3 этап- просушка
поделок



4 этап – оформление.



5 этап – выставка ПОДЕЛОК



Тема занятия: Приготовление изделий из теста.



Тема занятия: Приготовление кондитерских изделий .

