МАСТЕР КЛАСС ПО ПРЯНИЧНОЙ РОСПИСИ

ФЕСТИВАЛЬ БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

Тема урока:
Фестиваль
белорусской
кухни

Тема урока:
Фестиваль
белорусской

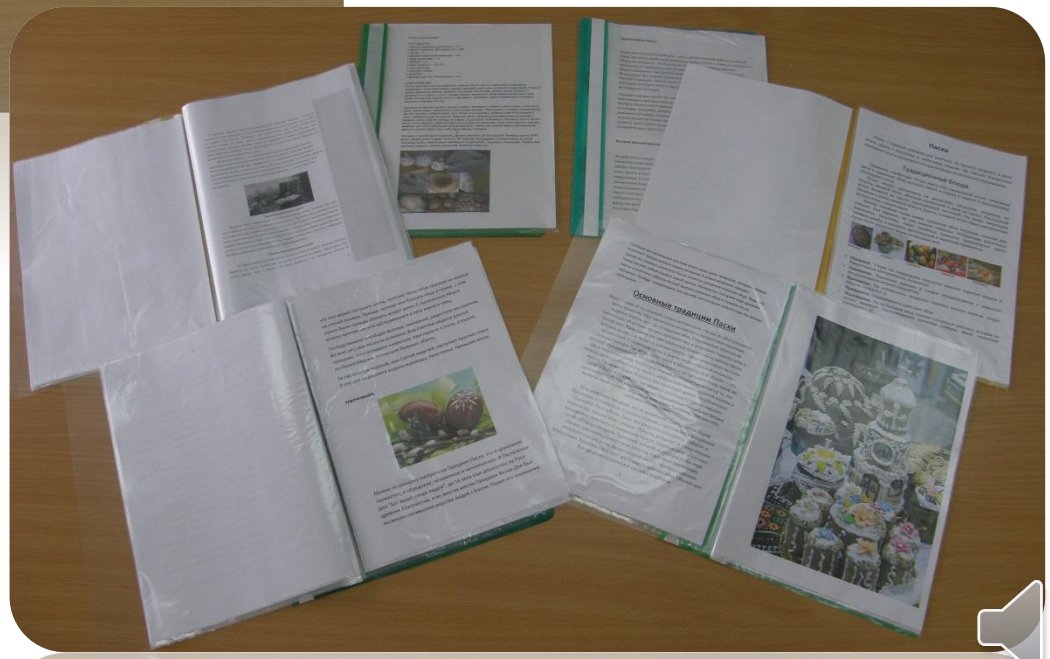
СХЕМА РАЗДЕЛКИ СВИНОЙ
1 - ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ
2 - ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ
3 - КОРЕЙКА
4 - ВЫРЕЗКА
5 - ЗАПЕКАРЕННАЯ ЧАСТЬ
6 - ГРУДИНКА

ЖИЗНЬ И ЗДОРОВЬЕ!

Тема урока
Фестиваль
белорусской
314 Клецки
202 Оладьи

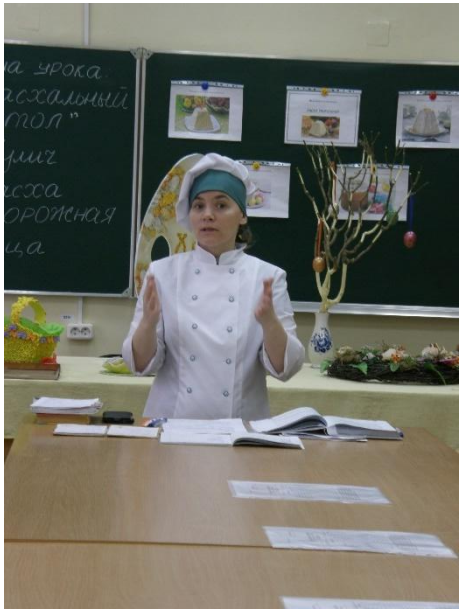
Тема урока
Фестиваль
белорусской
314 Клецки
203 Колбаса
202 Оладьи

КОНКУРС РЕФЕРАТОВ



УРОК-КОНКУРС «ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ»

Вводный инструктаж



Кулич
Пасха
творожная
Яйца

Пасха
Творог 1кг
Масло сл 200г
Сметана 500г
Сахар 400г
Яйца 5шт
Ванилин,
цукаты

Тема урока
„Пасхальный
стол"

СХЕМА РАЗДЕЛКИ СВИНОЙ ТУШИ
1 - ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ
2 - ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ
3 - КОРЕЙКА

1 - ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ
2 - ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ
3 - КОРЕЙКА
4 - ВЫРЕЗКА
5 - ТАЗОБЕДР
6 - ГРУДИ

СХЕМА РАЗДЕЛКИ СВИНОЙ ТУШИ
1 - ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ
2 - ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ
3 - КОРЕЙКА

Текущий инструктаж

Тема урока

Подведение итогов

КОНКУРС «КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК»

Начало конкурса

Приветствие команд

Теоретический тур
«Конкурс-разминка»
(для капитанов)

Капитан команды группы № 22

Капитан команды группы № 2

«Домашнее задание»

Группа № 2
«Вкусняшка»

Группа № 22
«Смак»

Игра со зрителями

Справедливое жюри

Практический тур

SMAK

СХЕМА РАЗДЕЛКИ ГОВЯЖЕЙ ТУШИ

ТЕФТЕЛИ
ЗРАЗЫ

Подведение итогов конкурса «Кулинарный поединок»

Группа № 2
Куратор: Пяленок Татьяна Валерьяновна

Группа № 22
Куратор: Бекиш Марина Валентиновна

РАЙОННЫЙ МОЛОДЁЖНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ-ВЫСТАВКА «ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ»

ПЕРВОЕ МЕСТО В НОМИНАЦИИ «ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ»

ОБЩЕСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ

БЕЛОРУССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СОЮЗ МОЛОДЕЖИ

ГРАМОТА

НАГРАЖДАЕТСЯ

Ю... Полоцкий государственный

химико-технологический

колледж

занявшая 1 место

в районном молодежном фестивале-выставке

"Пасхальный кулич",

в номинации "Пасхальный кулич"

Я.В.Лапанович

Полоцк 2017