ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Центру

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.І.Заєць

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019

**Техмінімум**

**для майстрів виробничого навчання з напрямку**

**«Ресторанне господарство»**

**на 2019-2020 навчальний рік**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва теми** | **Дата** | **Відповідальний** | **Приміт-ки** |
| 1. | Ознайомлення з новим збірником рецептур шкільного харчування за Є. Клопотенком | Жовтень 2019 | Викладачі Марусенко О.В., Гречковська С.Д., Зайцева О.М. |  |
| 2. | Молекулярна кухня – данина сучасності | Грудень 2019 | Майстер в/нЛисенко Т.М., Семченко З.А. |  |
| 3.  | Кейтеринг – сучасний спосіб обслуговування | Лютий 2020 | Майстри в/н Радченко Г.П., Кулик В.М., Корніяченко О.М. |  |
|  4. | Сучасні форми подачі бенкетних закусок | Квітень 2020 | Майстри в/н Крохмаль С.Г., Ярошенко Н.М., Соляник Т.М. |  |
| 5. | Використання різних видів глазурі для оздоблення тортів та тістечок на ПРГ регіону | Червень 2020 | Майстри в/н Федина Т.Г., Корніяченко О.М. |  |

Старший майстер Н.М. Ярошенко

Голова методкомісії О.В. Марусенко