

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
“КИЇВСЬКИЙ ТРАНСПОРТНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО ТРАНСПОРТНОГО УНІВЕРСИТЕТУ”

ПЛАН – КОНСПЕКТ

міждисциплінарного семінарського заняття на тему:

«Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного обслуговування: культурологічний підхід (з використанням інформаційно-комунікаційних технологій)»

Склав колектив викладачів:

_____ Олена ФЕЩЕНКО

_____ Вадим КОРІНЕНКО

_____ Юрій МАКІЄВСЬКИЙ

Перевірив:

Завідувач методичного кабінету коледжу

_____ Тетяна ВЕЗЕЛЄВА

Дисципліни: «Організація ресторанного обслуговування», «Культурологія», «Інформаційні технології»

Вид заняття: міждисциплінарний семінар **Група:** 3 ТО-1 **Дата:** 07.03.2023

Тривалість заняття: 1 год. 20 хв. **Час проведення:** 11:50, III пара

Місце проведення: ауд. 207, ВСП «КТЕФК НТУ», вул. Васильківська, 20

Навчальна мета: Пояснити сутність підготовки до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, ознайомити студентів з основними правилами і підходами до сервірування столів, розміщення столового посуду, наборів, білизни. Закріпити способи сервірування столу під час участі у майстер-класі та поглибити знання з теми «Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного обслуговування».

Виховна мета: виховати у студентів почуття тактовності, ввічливості, чуйності, готовності прийти на допомогу своїм колегам;

виховувати відповідальність за доручену справу;

виховувати виконавську дисципліну, акуратність, охайність;

виховувати добросовісність, почуття власної гідності;

виховувати почуття поваги до інших, самоповагу;

виховувати вміння керувати власними емоціями;

виховувати повагу до обраної професії, гордість за обрану справу;

виховувати повагу до обраного навчального закладу;

виховувати прагнення до самовдосконалення та саморозвитку;

виховувати почуття професійної гідності, гордості за якісно виконане завдання.

Розвивальна мета:

розвинути у студентів навички самоорганізації під час участі в майстер-класі зі сервірування столу,

розвинути критичне та логічне мислення шляхом оцінки різних культурних традицій та підходів до сервірування столу,

розвинути у студентів вміння чітко формувати свою думку, правильно узагальнювати інформацію та робити висновки.

Мета професіоналізації: сформувати у студентів здатність

коректно і творчо застосовувати набуті після прослуховування теми курсу знання, вміння й навички під час участі в майстер-класі зі сервірування столу.

Навчально-методичне забезпечення заняття:

1. Презентація до теми міждисциплінарного семінару.

Наочність: інструкції щодо виконання завдань майстер-класу зі сервірування столу.

Роздатковий матеріал: схеми сервірування столу у закладах ресторанного обслуговування.

Технічні засоби навчання: комп'ютер, проектор, програмне забезпечення Google-meet, Microsoft Office PowerPoint.

Рекомендована література:

Основна література:

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб.3-тєвид.- К.: Центр учбової літератури, 2017.-280с.
3. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
6. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013.

I. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА (2-3 хв.)

- привітання викладачів зі студентами;
- виявлення відсутніх;
- перевірка підготовленості групи до заняття.

II. МОТИВАЦІЯ ТА СТИМУЛЮВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ (до 5 хв.)

1. Повідомлення теми, мети та завдань.
2. Мотивація вивчення теми (бесіда, що передбачає з'ясування значущості теми і її професійну спрямованість).
3. Повідомлення плану заняття.

III. ОБГОВОРЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ПИТАНЬ СЕМІНАРУ (60 хв.)

Викладач Вадим КОРИНЕНКО проводить виклад теоретичного матеріалу на тему «Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного обслуговування: культурологічний підхід (з використанням інформаційно-комунікаційних технологій)».

План міждисциплінарного семінару:

1. Види столового посуду та наборів.
2. Столове приладдя для сервірування столу.
3. Види столової білизни.
4. Виконання елементів декору зі столової білизни під час майстер-класу.

1. Види столового посуду та наборів.

На підприємствах харчування використовується посуд різних видів:

- порцеляновий,
- фаянсовий,
- керамічний,
- скляний,
- кришталевий,
- металевий,
- дерев'яний,
- пластиковий,

- посуд разового користування.

Кількість посуду, його комплектність залежать від типу підприємств, їх потужності, розмаїтості меню, режиму роботи, форм обслуговування, категорії тощо.

Посуд із порцеляни має вишуканий, привабливий вигляд і **специфічні ознаки:**

- легкість,
- прозорість у тонких шарах (3 мм) черепка білого кольору,
- чіткий подовжений мелодійний звук при постукуванні по краю виробу,
- підвищені термічні властивості,
- високу стійкість глазури.

Порцеляновий посуд вирізняється багатством кольорової гами, окремі столові, чайні та кавові сервізи мають ручний розпис. Посуд із професійної порцеляни здатний витримувати великі навантаження, не втрачаючи своєї привабливості. Порцеляну для ресторанів виготовляють за особливими технологіями, які забезпечують рівність поверхні, однорідність матеріалу, стійкість до температурних перепадів, адаптацію до мікрохвильових печей і посудомийних машин тощо. Ресторани категорії "люкс" і "вища", як правило, традиційно укомплектовуються порцеляновим посудом.

Фаянсовий посуд має жовтуватий відтінок, при постукуванні по краю виробу чується глухий звук, черепок товстостінний, не просвічується, структура на зламі пориста. Він має меншу механічну міцність, важчий за порцеляновий. Порцеляна і фаянс достатньо довго зберігають тепло, стійкі до дії кислот, тому й використовуються для виготовлення столового посуду. Посуд з фаянсу також є достатньо різноманітним за стилем і використовується на стилізованих підприємствах ресторанного господарства.

До асортименту порцелянового та фаянсового посуду для сервірування столів і подавання страв належать:

- тарілка для ікри, діаметром 150 мм (для чорної паюсної та лососевої ікри);
- тарілка пиріжкова, діаметр 175 мм (для хліба, грінок, пиріжків);
- тарілка закусочна, діаметр 200 мм (для всіх видів закусок);

- тарілка десертна, діаметр 190, 200 мм (для солодких страв, кондитерських виробів і фруктів);
- тарілка глибока десертна, діаметр 200 мм (для солодких каш і десертів рідкої консистенції);
- тарілка столова мілка, діаметр 240-270 мм (для всіх других страв);
- тарілка столова глибока, діаметр 240 мм (для перших страв об'ємом 350-500 мл).

Усі ці тарілки входять у попереднє сервірування столів до сніданку, обіду та вечері, різних видів бенкетів. За європейськими стандартами розміри цих тарілок на 2-3 см більші, оскільки традиційно порції в цих країнах більші.

До асортименту порцелянового та фаянсового посуду для подавання страв належать:

- таріль округла, діаметр 350-420 мм, (6-12 порцій). Призначена для холодних закусок з м'ясопродуктів та овочів;
- таріль овальна, діаметр 350-420 мм, (6-12 порцій). Призначена холодних закусок з риби;
- лоток для оселедців (різних діаметрів);
- лоток для шпротів і рибних консервів;
- лоток для лососевої ікри;
- менажниці різні для маринованих овочів (таріль з перегородками);
- соусники різні (1, 3, 6, 12 порцій) - для холодних соусів;
- хрінничка, гірчичниця - для відповідних приправ;
- салатниці (1, 2, 3, 6, 12 порцій) - для різних салатів, маринадів, солінь;
- супниці (6-12 порцій) - загальний посуд для подавання перших страв;
- вази для фруктів, салатів, печива, кондитерських виробів.

До асортименту порцелянового та фаянсового посуду для подавання чаю, кави та перших страв належать:

- чайники доливні 1,0-1,5 л кип'ятку до чаю;
- кавники 0,5-1,0 л;
- чайники для заварювання чаю - 350-500 г;
- вершківниці (50-100 г) - для гарячих вершків до кави;

- молочники (100-150 г) - для гарячого молока до кави або чаю;
- маслянка - для вершкового масла до сніданку;
- склянка для молока 200 г;
- цукерничка (350-500 г);
- блюдця кавові, чайні відповідних діаметрів;
- розетки різні - для меду, цитрини, варення, джему;
- горнятка кавові 90 мл, 100 мл - для міцної кави;
- горнятка кавові (150 мл) - для кави з молоком;
- горнятка чайні (190-200 мл) - для натурального чаю;
- горнятка чайні (250 мл) - для чаю з додатками;
- чашки супові з двома вушками (350 мл) - для подавання перших страв;
- чашки бульйонні високі з одним вушком (350 мл) - для по бульйонів;
- блюдця до супових і бульйонних чашок діаметром 170 мм.

Основною сировиною для **керамічного посуду**, як і для порцелянового та фаянсового, слугує глина. Різновидами керамічного посуду є гончарні та майолікові вироби.

Гончарний посуд має природні кольори - від світло-жовтого до темно-коричневого або чорного. Він не розфарбовується, всередині вкритий поливою.

Майолікові вироби розписують ззовні орнаментом і покривають поливою. Розфарбовують геометричним і рослинно-квітковим орнаментами.

Керамічний посуд використовують для подавання національних страв (українських, японських, тайських тощо) та напоїв у спеціалізованих і стилізованих закладах ресторанного господарства.

Український керамічний посуд характеризується високим ступенем універсальності, що вплинуло на його широке використання у сфері ресторанного бізнесу: у закладах ресторанного господарства він має як функціональне, так і декоративне призначення.

Керамічний посуд не тільки вишуканий, а й корисний. Структура керамічного посуду така, що вона здатна сама регулювати температуру і вологість. Чай у керамічному чайнику залишається теплим протягом кількох годин. Зважаючи на всі ці властивості, сучасні виробники випускають керамічний посуд різного

призначення: каструлі, горщики, деки, сковороди й лотки. Керамічний посуд може бути столового, чайного і кавового призначення.

Кришталевий посуд найчастіше використовують у закладах ресторанного господарства класів "люкс" і "вищий", а також для обслуговування прийомів, бенкетів, спеціальних заходів тощо. Використовують кришталевий, оброблений різними способами: гравіруванням, огранкою, різьбленням, діамантовою гранню. У повсякденному обслуговуванні споживачів у ресторанах і барах першого класу, кафе, спеціалізованих закладах швидкого обслуговування здебільшого використовують термостійкий скляний посуд, який може бути з огранкою, кольоровим, виробленим із пресованого скла.

Скляний посуд може бути як багатофункціональним, так і призначеним для використання за певних умов. Для закладів харчування скляний посуд вибирають за місткістю, формою, кольором з урахуванням виду напою чи страви та умов їх подавання в певному типі закладу ресторанного господарства. Місткість бокалів, чарок перебуває в обернено пропорційній залежності від міцності напою.

До асортименту скляного та кришталевого посуду для сервірування столів належать:

- чарка коньячно-лікерна - об'єм 25-35 мл (для коньяку та лікеру);
- чарка горілчана - об'єм 50 мл (для горілки та гірких настоянок);
- чарка мадерна - об'єм 75 мл (для міцних і десертних вин);
- чарка рейнвейна - об'єм 100 мл (для білих столових вин);
- чарка лафітна - об'єм 125 мл (для червоних столових вин);
- бокал для шампанського - об'єм 125 мл (для ігристих вин);
- вазочка на високій ніжці - об'єм 125 мл (для ігристих вин);
- фужер для води - об'єм 150 мл (для прохолоджувальних напоїв).

До асортименту скляного та кришталевого посуду для подавання алкогольних і змішаних напоїв у ресторані та барі належать:

- стопка коньячно-лікерна - об'єм 25-35 мл (для лікеру та коньяку);
- стопка горілчана - об'єм 50 мл (для горілки та настоянок);
- склянка мала - об'єм 100 мл (для соку та води до кави по-східному);
- склянка звичайна - об'єм 200 мл (для чаю, води, соку);

- склянка старомодна (олд-фешн) - об'єм 150 мл (для віскі, джину, горілки з льодом);
- склянка-тумблер - об'єм 200 мл (для коктейлів, соків, прохолоджувальних напоїв);
- склянка хайбол - об'єм 250-300 мл (для прохолоджувальних і тонізуючих змішаних напоїв);
- склянка колінз - об'єм 300-400 мл (для пива та змішаних напоїв типу колінз);
- келих грушоподібний - об'єм 150-200 мл (для коктейлів типу "сапер");
- арка конусоподібна на високій ніжці - об'єм 125мл (для шаруватих коктейлів);
- чарка конічна на високій ніжці - об'єм 75-90мл (для коктейлів-аперитивів);
- дегустаційні бокали для коньяків - об'єм 75-250мл (для коньяку в об'ємі 25-50мл);
- чашки скляні з вогнетривкого скла - об'єм 125-150 мл (для змішаних гарячих напоїв типу грог, глінтвейн);
- чашки скляні - об'єм 125 мл (для крішону);
- кухлі для пива - об'єм 250-350-500 мл.

До асортименту скляного та кришталевого посуду для подавання страв та напоїв належать:

- полумиски для фруктів і натуральних овочів;
- тарелі округлі для тортів, тістечок, натуральних овочів;
- менажниці різні - для салатів, овочів, солоного печива, горішків;
- салатниці (1, 3, 6, 12 порцій) - для салатів, маринадів, солінь, різних десертів, горішків тощо;
- цукерниці різні - для цукерок, дрібного печива;
- цукерниці - для цукру;
- набори для варення, джему, меду тощо;
- вази глибокі - для фруктів;
- вази багатоярусні - для фруктів, печива, тістечок;
- вази крішонні - для приготування та подавання крішонів;
- глечики скляні (500, 1000, 1500 мл) - для соків, крішонів, морсів, квасів тощо;

- карафи різні (100, 250, 500, 1000 мл) - для лікерів, наливок, настоянок, старих вин;
- креманки на низьких і середніх ніжках - для солодких страв;
- десертниці різні - для десертів і солодких страв;
- креманки-бокали - для фірмових солодких страв.

До асортименту скляних і кришталевих предметів попереднього сервірування стола належать:

- вази для квітів;
- вази та серветкотримачі для паперових серветок;
- набори для спецій (3, 4, 5, 6 предметів);
- попільнички;
- свічники.

2. Столове приладдя для сервірування столу.

Столове приладдя, яке використовують на підприємствах харчування, поділяють на дві групи: **основне і допоміжне**.

Основне приладдя призначене для прийому їжі, допоміжне - для розкладання страв.

До основного приладдя відносять закусочний, рибний, столовий, десертний, фруктовий набори.

Закусочне приладдя (ніж, виделка) використовується для сервірування столу при поданні холодних страв і закусок усіх видів, а також деяких гарячих закусок. Воно відрізняється від столового приладдя меншими розмірами. Рибне приладдя (ніж, виделка) використовується для сервірування столу при поданні других рибних страв. Приладдя включає виделку з чотирма короткими зубцями і заглибленням для відділення кісток, ніж з коротким і широким лезом у формі лопаточки.

Столове приладдя (ніж, виделка, ложка) використовується для сервірування столу при поданні перших і других страв за відсутності спеціального приладдя.

Десертне приладдя (ніж, виделка, ложка) використовується при поданні солодких страв, пирогів, кавунів тощо. За розміром десертне приладдя дещо менше за закусочне.

Фруктове приладдя (виделка, ніж з гострим, коротким лезом) відрізняється від десертного меншими розмірами.

Особливості подання деяких страв викликають необхідність використання **спеціального приладдя**, до яких належать:

приладдя для ікри - складається з лопаточки або ложечки і ножа, за формою схожого на ніж для масла, із широким і закругленим лезом. У ресторанах ікру подають у спеціальній кришталевій ікорниці на срібній підставці, обкладеній льодом. Оскільки важливо підкреслити цінність кожної ікринки, приладдя для ікри раніше виготовлялося з дуже тонких дерев'яних пластинок, насаджених на срібні черешки. Таким приладдям можна було не боятися "поранити" ікринку. Сьогодні приладдя для ікри виготовляють переважно із пластику, стилізованого під дерево;

приладдя для устриць (виделка, ніж) служить для розкриття устриць. Виделка має широкі, з гострими кантами зубці, за допомогою яких м'ясо устриць відокремлюють від мушлі;

щипці для омарів - такими щипцями офіціант або гість розламують клішні і суглоби омарів і лангустів;

виделка для омарів (піка для омарів) використовується для витягування м'яса з панцира і з клешень і вилучення неїстівних частин;

приладдя для раків - ніж і виделка використовують для оброблення відварених раків;

щипці для равликів - призначені для утримання мушель равликів, що подаються цілими (у мушлях). За допомогою гострих загнутих зубців равлика витягають і з'їдають.

Як правило, спеціальне приладдя викладають на підсобний стіл і використовують у тих випадках, коли відповідні страви є в меню або замовлені гостями заздалегідь.

Роздаткове приладдя призначене для порціонування та перекладання страв і кондитерських виробів на тарілки. Його виготовляють з того самого матеріалу, що й столове приладдя, в такому асортименті: ложки - соусна, гарнірна, супова, для морозива; виделки - для м'яса, риби, лимона, шпротів, тортів; лопатки - для осетрової ікри, тортів, заливних страв і желе, смаженої риби; різальні інструменти - ніж-пилка

для тортів; фруктів, ніж гастрономічний для ковбасних виробів, сиру, ніж-лопатка для риби, ніж для нарізання хліба, цедри тощо; щипці - для тістечок, льоду, цукру, м'ясних виробів, риби.

Добирати приладдя слід так, щоб воно відповідало посуду за стилем.

3. Види столової білизни.

На підприємствах харчування для оформлення залу й обслуговування використовують різні **види столової білизни**:

- **мольтони** - нижні покривала з фланелі, тонкої повсті або штучної тканини з прогумованим покриттям, їх застеляють безпосередньо на столи з метою захистити їхні поверхні від гарячих страв. Вони також перешкоджають ковзанню скатертин і забезпечують безшумне обслуговування столів;

- **скатертини** відповідають формі і розмірам столів і, як правило, звисають з усіх боків на 25-35 см. Останнім часом дедалі частіше використовуються довгі і широкі (вони утворюють красиві складки) скатертини, що сягають підлоги. Зверху вони настилаються серветками, які добирають за кольором;

- **серветки** використовуються великі за розмірами, так звані серветки-покривала, і гостьові серветки квадратної форми і розмірами 40 x 40, 50 x 50 і 60 x 60 см. Серветки-покривала за видом, кольором і якістю добирають під скатертину і використовують для прикрашання накритих столів;

- **рушники** офіціантські найчастіше мають прямокутну форму і розмір 40 x 80 см та використовуються для подання страв і обслуговування клієнтів.

Класичним матеріалом для столової білизни слугують **льон і бавовна**. Використовують також шовк, тонке сукно, акрил. Найбільш практичними є скатертини із льняного волокна. Розвиток ткацтва дає змогу сьогодні виготовляти льняні тканини як простого (простирадловий льон), так і декоративного ткання (жакардовий льон). Відповідно, промисловість шиє скатертини з урахуванням якості цих тканин. Найпоширенішим видом є скатертини з жакардового льону.

Стійкі барвники надають льняним скатертинам будь-якого відтінку та забарвлення. Нова техніка міцного фарбування сприяла виникненню цілого напрямку - художнього друкування на полотні. Тепер художники розробляють тематичні малюнки скатертини (новорічний, святковий, весняний тощо), виготовляються

матриці і на спеціальних станках на полотно наносяться малюнки в 3-8 кольорах. Після відповідного термічного оброблення такі скатертини не втрачають кольорів під час прання і слугують чудовою прикрасою торгового залу.

Однак для виготовлення скатертин використовують не тільки льняне полотно. Поява дорогих, престижних і фешенебельних ресторанів, кафе та барів викликала нові підходи до сервірування, а отже, до використання білизни. Стали застосовувати яскраві та вишукані скатертини з непрактичних (не для багаторазового використання) тканин - бавовни, шовку, штапелю тощо. У таких закладах їх використовують 1-3 рази й утилізують. Найбільше забруднюються скатертини у площині кришки стола. У накритті столів виник цілий напрям, а саме - драпірування полотном. Кришку стола оббивають м'яким сукном і до його країв короткими шпильками прикріплюють "спідничку" з будь-якої тканини, що драпірується (легко складається в складки). Сама кришка стола покривається скатертиною звичайних або зменшених розмірів, з будь-якої тканини, залежно від того, якого вигляду хочемо надати столу. "Спіднички" виготовляють з шовку, панбархату, крепдешину інших тканин, що піддаються драпіруванню. Їх комбінують з різними тканинами, оздобами та аксесуарами. Можливості декоративного оздоблення столів білизною тепер практично необмежені.

У ресторані повинно бути достатньо рушників, які використовують для полірування столового посуду і приладів.

Відповідно до розмірів кришок столів промисловість шиє скатертини та серветки таких розмірів:

- скатертини квадратні (135x135 см);
- скатертини квадратні (150x150 см);
- скатертини прямокутні (135x195 см);
- скатертини прямокутні (150x225 см);
- скатертини бенкетні (150x250 см);
- скатертини бенкетні (150x150 см);
- полотно бенкетне (шир. 150 см);
- серветки столові (46x46 см);
- серветки столові (40x40 см);
- серветки десертні кольорові (30x30 см);

- серветки спеціальні столові (60х40 см) - для спеціальних способів складання;
- серветки спеціальні столові круглі (діаметр 45 см);
- серветки персональні для накриття стола квадратні (60х60 см) або округлі;
- рушники офіціантські (40х70 см);
- рушники для протирання столового посуду (35х85 см);
- рушники для посудомийного відділення (40х100 см).

Комплекти білизни використовуються залежно від пори року і таким чином змінюється інтер'єр торгового залу ресторану чи кафе.

За сучасних умов розвитку ресторанного бізнесу столова білизна та її дизайн зазнали помітних змін. Кольорова гама, в якій виконана столова білизна закладів ресторанного господарства, різнобарвна: класичні кольори; пастельні і насичені яскраві та темні кольори, тканини з малюнком чи орнаментом (рослинний, геометричний), різнокольорова "клітинка" з різними розмірами клітинок тощо.

Змінилось і оздоблення столової білизни. Використовуються гладкі, жакардові, гобеленові тканини, з різними видами вишивки (від простої до складної, від машинної до ручної, у тон чи кольорової, пастельної чи контрастної), з мереживом по краях чи інших місцях або суто з мережива тощо.

Основними кольорами, які використовуються для скатертин, є **пастельні**: блідо-блакитний, топленого молока, персиковий, лимонний, блідо-рожевий, чайної троянди, блідо-зелений, салатний тощо; **насичені тони**: абрикосовий, жовтий, світлої охри, рожевий, блакитний, зелений, червоний тощо; **темні тони**: темно-зелений, темно-синій, коричневий, малиновий, пурпурний тощо; **класичні кольори**: білий (різних відтінків), синій, бордо тощо.

Основними формами скатертин є такі: квадратні, прямокутні, овальні, круглі.

Столова білизна має бути чистою, добре випрасуваною. Зберігають столову білизну в білизняній. Столова білизна повинна бути промаркованою, якщо використовується загальноміська пральня. Якщо підприємство має власну пральню, то маркірувати білизну немає потреби. На скатертинах або на частині полотна можуть бути виткані логотип закладу харчування, емблема або інші елементи художнього оформлення (вишивка, витканий узор тощо).

Викладач Олена ФЕЩЕНКО та Юрій МАКІЄВСЬКИЙ проводять майстер-клас зі сервірування столу та його демонстрацію в онлайн-режимі.

IV. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ЗАНЯТТЯ (до 15 хв.)

Усне опитування студентів та колективне обговорення результатів виконаних завдань під час майстер-класу зі сервірування столу.

V. Повідомлення домашнього завдання (2-3 хв.).