

-порядок выполнения задания

-организация рабочего места

Мастер со студентами из жюри производят целевые обходы:

1. Все ли уч-ся приступили к работе
2. Нет ли организационных неполадок
3. Проверка рабочего места
4. Помочь тем, у кого есть затруднения
5. Техника безопасности

Қорытынды нұсқау:

Заключительный инструктаж:

На заключительном инструктаже мастер проверяет:

1. Анализ выполненных работ
2. Показ лучших работ
3. Сравнение выполненных работ
4. Сообщение оценок
5. Уборка рабочего места
6. Оценка выполненных работ
7. Выдача домашнего задания

Литература: «Кулинария» Н.Анфимова с.48 - 50