

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства.**

5-6 урок

Тема: Страви з тушкованої та запеченої риби

Завдання:

1. Значення страв з риби в харчуванні
2. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки
3. Загальні правила тушкування і запікання риби
4. Технологія приготування страв з тушкованої риби, підбір соусу, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат
5. Технологія приготування та асортимент страв із запеченої риби
6. Вихід, відпуск.

Домашнє завдання: В.С.Доцяк стор. [301-304](#)

**Предмет: Гігієна та санітарія Урок № 1 (заміна)**

Тема: Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок.

Тема: Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Опрацювати матеріал за посиланням:

[https://drive.google.com/file/d/1wyby3OM8WVp6E\\_eX78mHCv4MNBNWTWx2/view?usp=drive\\_sdk](https://drive.google.com/file/d/1wyby3OM8WVp6E_eX78mHCv4MNBNWTWx2/view?usp=drive_sdk)