

## **Виробниче навчання**

### **Майстриня виробничого навчання: Шарипова Лариса Степанівна**

Тема 11: Приготування закусок та холодних страв.

Тема уроку: Приготування закусок з овочів та холодних закусок з риби. Оформлення.  
Відпуск.

**Мет**

#### **а уроку:**

Формування вмінь та навичок по приготуванню і відпуску закусок з овочів та холодних закусок з риби.

Організація робочого місця та охорона праці, санітарія та гігієна.

Вступний інструктаж

Інструкційно-технологічні картки

Опрацювати матеріал за посиланням:

<https://drive.google.com/file/d/1kdzAFFoBdJnzP9sKcxEKK4li97IEbasF/view?usp=drivesdk>

**Домашне завдання:** Приготування закусок з овочів та холодних закусок з риби. В. С. Доцяк стр.399-408. У вайбер , телеграм фотозвіти.

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

1-2 урок

Тема: Технологія приготування солоних начинок

Завдання:

1. Приготування начинок: м'яса з цибулею, м'яса з яйцем, м'яса з рисом, м'яса з рисом і яйцем, з лівером, рибою, сиром (по-домашньому), з сиром і кропом, зі свіжої та квашеної капусти, грибів, картоплі.

2. Вимоги до якості, використання фаршів.

3. Домашнє завдання: В.С.Доцяк ст..473-475. Опрацювати за посиланням.