

## **ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ.**

Тема програми №11: Приготування холодних страв і закусок.

**Тема уроку №27:** Приготування салатів з варених овочів, з м'яса та риби.

Приготування холодних закусок з м'яса . Вимоги до якості. Оформлення відпуск.

**Мета уроку:** навчити готувати та відпускати салати, м'ясні закуски; закріпити та удосконалити практично-теоретичні знання, дотримуватися норм санітарії та гігієни, вимог з безпеки праці та пожежної безпеки в кухні лабораторії; розвиваючи  
а: розвивати в учнів навички самостійної роботи при приготуванні практичних завдань, творчі здібності, пізнавальну

активність, логічне, критичне мислення, естетичний смак під час роботи .

**Інструкційно-технологічні картки:**

[https://drive.google.com/file/d/1\\_qTSgJpvl6Asq9gFTgKpuWqExNt0GQZT/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1_qTSgJpvl6Asq9gFTgKpuWqExNt0GQZT/view?usp=drivesdk)

**Відеоурок виробничого навчання.**

Майстриня в/н: Мостова Н.В.

[https://drive.google.com/file/d/1ZvZ7Hz9iMjXzi\\_g\\_-lQ2MqP-z-yiiYSr/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1ZvZ7Hz9iMjXzi_g_-lQ2MqP-z-yiiYSr/view?usp=drivesdk)

Ознайомитись з інструктивними картками можна за посиланням:

<https://drive.google.com/folderview?id=1hTWib-XrYABOSg8xKVbhcgPrsf9OyVea>