

## **ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

Майстер в/н Мостова Н.В.

**Тема програми** □ 11: Приготування холодних страв і закусок.

**Тема уроку** □ 28: Приготування холодних закусок з овочів та холодних з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби.

Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

**Мета уроку:** закріпити в учнів теоретичні знання, уміння і навички з приготування закусок з овочів та риби, залучати учнів до сучасного виховання страви, дотримуватися правил ведення технологічного процесу, робити перерахунок сировини на задану кількість.

**Опрацювати інструкційно-технологічні картки, додаткові матеріали та переглянути відео за посиланням:**

<https://drive.google.com/folderview?id=1-4wSYYMxZTqUPo7FcNkAqfKZsuVI0ZIW>

**Завдання:**

Приготувати одну страву з переліка практичних робіт по даній темі. Після приготування скинути фото звіт в вайбер на мою сторінку , для оцінювання виконаної роботи.  
Розробити по одній інструкційній картці по темі: Приготування закусок з сиру та яєць .

Підручник «Українська кухня» В.С. Доцяк;ст. 399 – 409, 416 - 419,