

## **ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

Майстер в/н Мостова Н.В.

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

**Тема уроку:** при№29.Технологіяготування холодних закусок з сиру та яєць:

Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

**Мета уроку:**закріпити в учнів теоретичні знання, формувати уміння і навички з приготування холодних закусок з яєць та сиру, залучати учнів до сучасного виконання страви, використовувати новітні технології дотримуватися правил ведення технологічного процесу, робити перерахунок сировини на задану кількість.

**Інструкційно-технологічні картки:**

[https://drive.google.com/file/d/1kEBWINjKPRLDaddBCapB9p0qTOCUV\\_Vt/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1kEBWINjKPRLDaddBCapB9p0qTOCUV_Vt/view?usp=drivesdk)

<https://drive.google.com/file/d/1gjuTt6SmV98gGvHPTua1dFvIOOXtMNu3/view?usp=drivesdk>

**Презентація до виробничого уроку:**

<https://drive.google.com/file/d/1pxGGobegXQoeS9dL6gycSNlilg-shiQM/view?usp=drivesdk>

**Переглянути відео матеріал:**

<https://drive.google.com/file/d/1rMUgN8D0XxFDZCI0Ev1JMtlUob9g4MJ8/view?usp=drivesdk>

**План-конспект:**

<https://drive.google.com/file/d/1QpxvDWHft3wvqbtVSIXEVkmAhajfPLQ4/view?usp=drivesdk>

Опрацювати матеріал, дати відповіді за запитання та приготувати одну страву з переліка практичних робіт по даній темі. Після приготування скинути фото звіту в вайбер майстра в/н.

Підручник «Українська кухня» В.С. Доцяк;

ст. 416 - 419.