Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства - 2 години

Тема: Харчова цінність яєць. Страви з яєць варених

Завдання:

1. Будова та хімічний склад яйця

2. Яєчні продукти і їх асортимент

3. Кулінарна обробка яєць та яєчних продуктів

4. Правила теплової обробки яєць

5. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки

6. Варення яєць , вимоги до якості , відпуск.

Домашнє завдання: В.С.Доцяк 2014р. стор. 107-110

Предмет: Устаткування підприємств харчування - 2 години

Тема: Рибоочисні машини РО-1. Машини для дозування і формування пельменів.

Завдання:

1. Будова, принцип дії, правила експлуатації РО-1

2. Машини для формування пельменів : ВМП; СУБ-2Н, автомат настільний П6-НПА

Домашнє завдання: Н.П.Саєнко стор.82-83, 112-116. Вивчити матеріал за посиланням