**Виробнича практика група 31-К**

 **Тема «Приготування тістечок і тортів»**

**15.06.2020**

 Скласти інструкційно-технологічну картку для приготування листкових тортів:

* описати вимоги до якості сировини;
* описати технологію приготування;
* скласти сировинну відомість;
* дати органолептичну оцінку якості готовій страві;
* скласти калькуляційну карту;
* скласти технологічну схему.

Переглянути матеріал і приготувати торт.

<https://www.youtube.com/watch?v=P0ORS-UEHVc>

**Виробнича практика група 31-К**

 **Тема «Приготування тістечок і тортів»**

**16.06.2020**

 Скласти інструкційно-технологічну картку для приготування листкових тортів:

* описати вимоги до якості сировини;
* описати технологію приготування;
* скласти сировинну відомість;
* дати органолептичну оцінку якості готовій страві;
* скласти калькуляційну карту;
* скласти технологічну схему.

Переглянути матеріал і приготувати торт.

<https://www.youtube.com/watch?v=P0ORS-UEHVc>

**Виробнича практика група 31-К**

 **Тема «Приготування тістечок і тортів»**

**17.06.2020**

 Скласти інструкційно-технологічну картку для приготування листкових тістечок:

* описати вимоги до якості сировини;
* описати технологію приготування;
* скласти сировинну відомість;
* дати органолептичну оцінку якості готовій страві;
* скласти калькуляційну карту;
* скласти технологічну схему.

Переглянути матеріал і приготувати тістечко.

<https://www.youtube.com/watch?v=WPv0B9NmkDY>

**Виробнича практика група 31-К**

 **Тема «Приготування тістечок і тортів»**

**18.06.2020**

 Скласти інструкційно-технологічну картку для приготування листкових тістечок:

* описати вимоги до якості сировини;
* описати технологію приготування;
* скласти сировинну відомість;
* дати органолептичну оцінку якості готовій страві;
* скласти калькуляційну карту;
* скласти технологічну схему.

Переглянути матеріал і приготувати тістечко.

<https://www.youtube.com/watch?v=DQOxurhGNjY>

**Виробнича практика група 31-К**

 **Тема «Приготування тістечок і тортів»**

**19.06.2020**

 Скласти інструкційно-технологічну картку для приготування заварних тістечок:

* описати вимоги до якості сировини;
* описати технологію приготування;
* скласти сировинну відомість;
* дати органолептичну оцінку якості готовій страві;
* скласти калькуляційну карту;
* скласти технологічну схему.

Переглянути матеріал і приготувати тістечко.

<https://www.youtube.com/watch?v=bCMUw0li4xk>