**ОБЕРИ СМАЧНУ ПРОФЕСІЮ**

**ДЛЯ УСПІШНОГО ЖИТТЯ!**



**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**

**181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**АДРЕСА ДВНЗ «ХДАУ»:**

***м. Херсон, вул. Стрітенська, 23***

**Контакти:**

**e-mail kaf.foodtech@ucr.net**

***завідувач кафедри***

***Бурак Валентина Геннадіївна***

**+38(050) 98 28 332**

**+38(096) 03 36 710**

**Facebook.om/people/Валентина-Бурак**

**сайт ХДАУ: www.ksau.kherson.ua**

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

**«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**



**Біолого-технологічний факультет**

***КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА***

***ПРОГРАМА***

***ВЕСНЯНОЇ КУЛІНАРНОЇ ШКОЛИ***

***МАЙСТЕРНОСТІ***

**для учнів 9 – 10 - 11 класів м. Херсона**

**(25.03. – 29. 03. 2019 р.)**

**Херсон - 2019**



**Програма заходів**

**весняної кулінарної школи**

**майстерності**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата**  **та місце проведення** | **Зміст заходів** | |
| **25 березня 2019 р.** | | |
| 10.00 - 10.30  ауд. 70 | **Урочисте відкриття весняної школи**  **кулінарної майстерності** | |
| **10.30 - 11.30**  **ауд. 74** | **Майстер - клас з карвінгу**  **Фігурне вирізання з фруктів та овочів для прикрашання страв** |  |
| **11.30 - 13.00**  **ауд. 74** | **Ліплення равіолі з сиром та зеленню** |  |
| **26 березня 2019 р.** | | |
| **10.00 - 11.30**  **ауд. 74** | **Секрети приготування теплого салату**  **«Протеїновий бум»**  **(гриби, квасоля біла, квасоля спаржева)** |  |
| **11.30 - 13.00**  **ауд. 74** | **Приготування традиційних українських напоїв** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата та місце проведення** | Зміст заходів | | |
| **27 березня 2019 р.** | | | |
| 10.00 - 11.30 | | **Секрети випікання мафінів**  **Майстер – клас від студентів спеціальності «Харчові технології»** |  |
| 11.30 - 13.00  ауд. 74 | | **Кулінарний дизайн міні-бутербродів власними руками** |  |
| **28 березня 2019 р.** | | | |
| 10.00 - 11.30 | | **Виготовлення виробів із листового тіста** |  |
| 11.30 - 13.00  ауд. 74 | | **Секрети приготування та оформлення вітамінних салатів** |  |
| **29 березня 2019 р.** | | | |
| 9.30 – 12.30  ауд. 74 | | **Виготовлення шоколадних цукерок  (з сухофруктами, горішками)**  **Прикрашання медово-імбирного печива** |  |
| 12.30 - 13.00  ауд. 70 | | **Закриття весняної кулінарної школи. Урочисте вручення сертифікатів** | |