**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 - 10.30ауд. 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**  |