

# Технологія приготування їжі

- Загальні відомості
- Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них
- Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів
- М3. Приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів

М4. Первинна обробка різних видів риби та продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них 120 н.г/5 н.к. М5. Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них 168 н.г/7 н.к. М6. Приготування бульйонів, супів та соусів 84 н.г/3,5 н.к. М7. Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст) М8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря 120 н.г/5 н.к.

М9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції 180 н.г/7,5 н.к. М10. Приготування тіста та виробів з нього 216 н.г/9 н.к. М11. Приготування холодних страв та закусок 84 н.г/3,5 н.к. М12. Приготування солодких страв та напоїв 120 н.г/5 н.к.

М13. Освітній компонент для вибору 14 н.г/0,6 н.к.

From:

<https://library.vpuhlukhiv.com.ua/> - **Вікі Глухівського ВПУ**

Permanent link:

<https://library.vpuhlukhiv.com.ua/subjects:special:foodtech:start>

Last update: **05.01.2023 11:45**

