

ОБЕРИ СМАЧНУ ПРОФЕСІЮ ДЛЯ УСПІШНОГО ЖИТТЯ!



СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

АДРЕСА ДВНЗ «ХДАУ»:
м. Херсон, вул. Стрітенська, 23
(раніше - вул. Рози Люксембург)

Контакти:

завідувач кафедри
Бурак Валентина Геннадіївна
+38(050) 98 28 332
+38(050) 64 81 386
+38(096) 03 36 710

Facebook.com/people/Валентина-Бурак

e-mail: Novikova-NV@i.ua

сайт ХДАУ: www.ksau.kherson.ua

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**



1874



2015

Біолого-технологічний факультет
Кафедра інженерії харчового виробництва

ПРОГРАМА ВЕСНЯНОЇ КУЛІНАРНОЇ ШКОЛИ МАЙСТЕРНОСТІ

для школярів 9 – 10 - 11 класів м. Херсона
(02.04. – 06. 04. 2018 р.)

Спільний захід
кафедри інженерії харчового виробництва
ДВНЗ «ХДАУ»
та українсько-канадського проекту
бізнес-розвитку плодоовочівництва
(UHBDP)

Херсон 2018

Весняна кулінарна школа

Програма заходів

Дата та місце проведення	Зміст заходів	
02 квітня 2018 р.		
10.00 - 10.30 ауд. 104	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 смачних вареників з овочевою начинкою (шпинат і цибуля - порей) та з солодкою начинкою (мускатний гарбуз і родзинки).	
03 квітня 2018 р.		
10.30 - 11.30 ауд. 74	Овочевий ноктюрн. Запікання автентичних овочів Херсонщини. Картопля у прованських травах. Картопля, фарширована грибами. Запечені цукіні та брюссельська капуста з цибулею.	
11.30 - 13.00 ауд. 74	Ягідні соуси. Секрети приготування соусів до різних страв.	

Дата та місце проведення	Зміст заходів	
04 квітня 2018 р.		
09.30 - 11.30	Ознайомча екскурсія на ВАТ «Херсонська кондитерська фабрика».	
11.30 - 13.00 ауд. 74	Виготовлення цукерок власноруч. Виготовлення шоколадних цукерок із сухофруктами.	
05 квітня 2018 р.		
09.30 - 11.30 ауд. 74	Фруктово-ягідна феєрія. Майстер-клас від провідних кулінарів Херсонщини зі створення ягідних десертів (желе з ягодами та фруктами).	
11.30 - 13.00 ауд. 74	Фруктово-ягідна феєрія. Майстер-клас від провідних кулінарів Херсонщини (випікання фруктово-ягідного пирога, маффінів з ягодами).	
06 квітня 2018 р.		
9.30 - 11.30 ауд. 74	Кулінарні історії до Великодня. Запікання м'ясних страв. Секрети приготування ягідних соусів до м'ясних страв.	
11.30 - 13.00 ауд. 74	Рецепти до Великодня. Оздоблення пасок та способи фарбування пасхальних яєць.	
13.00 - 13.30 ауд. 104	Закриття весняної кулінарної школи. Урочисте вручення сертифікатів.	