

ПОГОДЖЕНО
заступник директора
з навчально-виробничої
роботи
_____ О.П.Зубарець

ЗАТВЕРДЖУЮ
директор ДПТНЗ
«Славутський
професійний ліцей»
_____ Н.О.Ніжнік

Поурочно-тематичний план з
предмета
“Технологія приготування їжі з основами
товарознавства”

Професія: *кухар III розряду*

Розглянуто на засіданні
Методичної комісії
Протокол № _____ від _____
Голова методичної комісії
Л.П.Чайковська _____

№ з/п	К-сть год. на тему	Назва теми	К-сть год. на урок	Назва уроку
1.	12	Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.	1-1	Поняття про сировину, напівфабрикат, готову страву.
			1-2	Вода.
			1-3	Мінеральні речовини.
			1-4	Вуглеводи.
			1-5	Білки.
			1-6	Жири.
			1-7	Водорозчинні вітаміни.
			1-8	Жиророзчинні вітаміни.
			1-9	Інші речовини продуктів харчування.
			1-10	Якість сировини. Методи визначення якості.
			1-11	Консервування продуктів.
			1-12	Контрольна робота.
				Тематичне оцінювання.
2.	11	Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки.	1-13	Харчова цінність овочів.
			1-14	Класифікація овочів.
			1-15	Обробка картоплі.
			1-16	Нарізування картоплі.
			1-17	Обробка коренеплодів.
			1-18	Нарізування коренеплодів.
			1-19	Обробка капусти, салатно-шпинатних овочів.
			1-20	Обробка цибулевих, десертних овочів.
			1-21	Обробка плодових овочів. Напівфабрикати з овочів.
			1-22	Обробка грибів.
			1-23	Контрольна робота.
				Тематичне оцінювання.
3.	10	Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.	1-24	Хімічний склад і харчова цінність риби.
			1-25	Класифікація риби, вимоги до якості риби.
			1-26	Характеристика родин риб.
			1-27	Обробка лускатої риби.

			1-28	Розбирання лускатої риби.
			1-29	Обробка риби без луски та інших видів.
			1-30	Види паніровок та їх призначення.
			1-31	Котлетна маса з риби.
			1-32	Напівфабрикати з котлетної маси.
			1-33	Контрольна робота. Тематичне оцінювання.
4.	14	М'ясо, птиця, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.	1-34	Види, харчова цінність м'яса.
			1-35	Класифікація м'яса.
			1-36	Вимоги до якості м'яса.
			1-37	Технологічний процес обробки м'яса.
			1-38	Кулінарне призначення частин яловичини.
			1-39	Кулінарне призначення частин свинини, баранини, телятини.
			1-40	Котлетна маса.
			1-41	Напівфабрикати з котлетної маси.
			1-42	Повторення теми «Обробка м'яса».
			1-43	Класифікація, хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини.
			1-44	Технологічний процес обробки птиці, дичини.
			1-45	Види, харчова цінність субпродуктів.
			1-46	Обробка субпродуктів.
			1-47	Контрольна робота. Тематичне оцінювання.
5.	8	Теплова кулінарна обробка продуктів.	1-48	Значення теплової обробки. Її позитивні і негативні сторони.
			1-49	Класифікація прийомів теплової обробки продуктів.
			1-50	Характеристика способів варіння.
			1-51	Характеристика прийомів смаження продуктів.
			1-52	Допоміжні прийоми теплової обробки продуктів.
			1-53	Асортимент жирів.
			1-54	Характеристика жирів.
			1-55	Контрольна робота. Тематичне оцінювання.

6.	12 год. з них 4 год. л.п.р.	Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв.	1-56	Харчова цінність круп. Сировина для виробництва.
			1-57	Асортимент круп.
			1-58	Підготовка круп для варіння каш.
			1-59	Каші. Розрахунок води і крупи для варіння каш.
			1-60	Розсипчасті каші.
			1-61	В'язкі і рідкі каші.
			1-62	Асортимент макаронних виробів, бобових. Варіння макаронних виробів та бобових.
			1-63	Контрольна робота. Тематичне оцінювання.
7.	15 год. з них 4 год. л.п.р.	Технологія приготування супів.	1-64	Класифікація супів. Роль супів в харчуванні.
			1-65	Пасеровка для супів.
			1-66	Підготовка продуктів для заправних супів.
			1-67	Правила приготування заправних супів.
			1-68	Картопляні супи.
			1-69	Овочеві супи.
			1-70	Асортимент молока.
			1-71	Вершки.
			1-72	Молочнокислі продукти.
			1-73	Молочні супи.
			1-74	Тематичне оцінювання.
8.	5	Яйця, яєчні продукти: обробка технологія приготування страв.	1-75	Будова, хімічний склад, класифікація яєць.
			1-76	Продукти переробки яєць.
			1-77	Механічна кулінарна обробка яєць та яєчних продуктів.
			1-78	Варіння яєць. Різновиди яєчні.
			1-79	Контрольна робота. Тематичне оцінювання.
9.	6	Технологія приготування страв з овочів.	1-80	Роль овочевих страв в харчуванні, класифікація страв.
			1-81	Процеси, що відбуваються при тепловій обробці овочів.
			1-82	Варіння овочів.
			1-83	Припускання та смаження овочів.

10.	8 год. з них 4 год. л.п.р.	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.	1-84	Тушкування та запікання овочів.
			1-85	Контрольна робота.
				Тематичне оцінювання.
			1-86	Види та сорти пшеничного борошна.
			1-87	Тісто для галушок, локшини, млинчиків.
			1-88	Вареники, пельмені, чебуреки.
			1-89	Поетапна атестація.
			1-90	Підсумковий урок.

Лабораторно-практичні роботи

№ п/п	Кількість годин на тему	Назва теми	Кількість годин на урок	Назва теми уроку
6	12/4 л.п.р.	Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв.	4	Лабораторно-практична робота №1. Приготування страв: 1) Каша розсипчаста гречана; 2) Каша рисова розсипчаста; 3) Каша в'язка гречана; 4) Каша в'язка рисова; 5) Каша в'язка манна; 6) Каша рисова рідка; 7) Каша манна рідка; 8) Макарони відварні з томатом.
7	15/4 л.п.р.	Технологія приготування супів.	4	Лабораторно-практична робота №2. Приготування страв: 1) Суп картопляний з крупою; 2) Юшка картопляна з макаронними виробами; 3) Юшка з овочів; 4) Юшка картопляна з бобовими; 5) Юшка – локшина домашня; 6) Суп молочний з крупою; 7) Суп молочний з макаронними виробами; 8) Суп молочний з овочами.
10	8/4 л.п.р.	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.	4	Лабораторно-практична робота №3. Приготування страв: 1) Вареники з капустою; 2) Вареники з сиром; 3) Вареники з картоплею; 4) Вареники з вишнями; 5) Пельмені московські; 6) Галушки; 7) Локшина домашня; 8) Млинчики з маслом.