

Виробнича практика КУХАР III розряд – 336 годин.

Підручник: Технологія приготування їжі В.С. Доцяк, 2014 р.

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, 1982 р.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, 2006 р.

Дата	Місце роботи Тема програми	Виробнича робота	К-сть годин	Завдання для опрацювання
		Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.	7	Перейдіть за посиланням та ознайомтесь з інструкцією https://dnaop.com/html/32056/doc-instrukcijaz-ohoroni-pracidlya-kuharya
	Овочевий цех Механічна кулінарна обробка овочів, грибів. (35 годин)	Механічна кулінарна обробка бульбоплодів, коренеплодів.	7	Повторити § 4-5 ст. 20-25 Закріпити навички та вміння по механічній кулінарній обробці бульбоплодів та коренеплодів.
		Нарізування бульбоплодів простими формами.	7	Повторити § 4 ст. 22-23 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=20l0v0ZCtSk Закріпити навички та вміння по нарізуванню бульбоплодів простими формами.
		Нарізування коренеплодів простими формами.	7	Повторити § 5 ст. 25-26 Закріпити навички та вміння по нарізуванню коренеплодів простими формами.

		Обробка капустяних, салатних, томатних та цибулевих овочів.	7	Повторити § 6-8 ст. 26-34 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=5qY-_tEa9OO Закріпити навички та вміння по обробці капустяних, салатних, томатних та цибулевих овочів.
		Нарізування томатних, цибулевих, капустяних овочів простими формами нарізування.	7	Повторити § 6-8 ст. 26-34 Закріпити навички та вміння по нарізуванню капустяних, салатних, томатних та цибулевих овочів.
	Рибний цех Механічна кулінарна обробка риби, приготування н/ф. (63 годин)	Механічна кулінарна обробка риби з лускою.	7	Повторити § 4 ст. 52-55 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений теоретичний матеріал (презентація) https://naurok.com.ua/prezentaciya-tema-uroku-mehanichna-kulinarna-obrobka-ribi-z-luskoyu-156415.html Закріпити навички та вміння по механічній кулінарній обробці риби з лускою.
		Види паніровок.	7	Повторити § 6 ст. 57-58 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=9N_FghBqbaA Закріпити навички та вміння по приготуванню паніровок: борошняної, білої, хлібної та льезону.
		Приготування котлетної маси з риби та н/ф з неї – котлети.	7	Повторити § 7 ст. 59 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з риби та н/ф з неї - котлет.
		Приготування котлетної маси з риби та н/ф з неї – биточки.	7	Повторити § 7 ст. 59 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з риби та н/ф з неї – биточки.

		Приготування котлетної маси з риби та н/ф з неї – тюфтельок.	7	Повторити § 7 ст. 60 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з риби та н/ф з неї – тюфтельок.
		Приготування котлетної маси з риби та н/ф з неї – рулету, зраз.	7	Повторити § 7 ст. 59-60 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з риби та н/ф з неї – рулету та зраз.
		Освоєння прийомів формування та панірування н/ф з риби.	7	Повторити § 7 ст. 58-60 Закріпити навички та вміння по формуванню та паніруванню н/ф з риби.
	М'ясний цех Механічна кулінарна обробка м'яса, птиці, м'ясопродуктів. (70 годин)	Механічна кулінарна обробка м'яса.	7	Повторити §3 ст. 66-67 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=dgLcI_CNUe8&t=5s Закріпити навички та вміння по механічній кулінарній обробці м'яса.
		Кулінарне розбирання туш яловичини.	7	Повторити §3 ст. 67 Закріпити навички та вміння по кулінарному розбиранню туш яловичини.
		Кулінарне розбирання туш свинини, баранини, телятини.	7	Повторити §3 ст. 67 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=WhrlFxq7_4M Закріпити навички та вміння по кулінарному розбиранню туш свинини, баранини, телятини.
		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – котлет.	7	Повторити § 4 ст. 68 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – котлет.
		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – биточків.	7	Повторити § 4 ст. 68 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – биточків.

		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – шніцелів.	7	Повторити § 4 ст. 68 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=s_FXhmJPOc Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – шніцелів.
		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – тюфтельок.	7	Повторити § 4 ст. 68 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – тюфтельок.
		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – рулету, зраз.	7	Повторити § 4 ст. 68-69 Закріпити навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – рулетів та зраз.
		Засвоєння прийомів порціонування та панірування н/ф з котлетної маси.	7	Повторити § 4 ст. 68-69 Закріпити навички та вміння порціонування та панірування н/ф з котлетної маси.
		Механічна кулінарна обробка птиці та субпродуктів.	7	Повторити § 7 ст. 72-74 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EaVzYqQhq74 Закріпити навички та вміння по механічній кулінарній обробці птиці та субпродуктів.
	Гарячий цех Приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових. (28 годин)	Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі.	7	Повторити § 5 ст. 88-91 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: каша гречана розсипчаста з грибами та цибулею (№407), каша рисова розсипчаста (№405), каша манна в'язка (№411), каша вівсяна рідка (№417).

		Приготування страв з каш.	7	Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: запіканки рисової з сиром (№420), крупняка (№418).
		Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром.	7	Повторити § 5 ст. 92-93 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: макарони відварні з жиром, сметаною, сиром (№753), макарони відварні з овочами (№755).
		Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею.	7	Повторити § 5 ст. 91-92 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=VMB2SZrUSaU https://www.youtube.com/watch?v=ZW9xAhrgjeI Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: квасоля відварна з томатом і цибулею (№434), горох з салом і цибулею (№432), за збірником рецептур.
	Гарячий цех Приготування супів (49 годин)	Приготування овочевої пасеровки.	7	Повторити § 2 ст. 94 - 95 Закріпити навички та вміння по приготуванню овочевої пасеровки.
		Приготування картопляних супів з крупами: суп рисовий, гречаний, перловий, пшоняний.	7	Повторити § 4 ст. 100 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: супу рисового (№219), гречаного (№219), юшки польової (№220)
		Приготування супу горохового та супу з квасолею.	7	Повторити § 4 ст. 100 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: супу горохового (№222) та юшки картопляної з бобовими (№221).

		Приготування супу з макаронними виробами.	7	Повторити § 4 ст. 100 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: юшки картопляної з макаронними виробами (№223).
		Приготування супів з різних овочів.	7	Повторити § 4 ст. 100-101 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: юшки картопляної з кабачками (№1.135), юшки селянської (№1.140).
		Приготування молочних супів.	7	Повторити § 6 ст. 106-107 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: супу молочного з макаронними виробами та супу молочного по-поліському (№1.153)
		Вимоги до якості супів. Відпуск страв.	7	Повторити § 4 ст. 101 та § 6 ст. 107
	Гарячий цех Приготування страв з яєць (21 годин)	Обробка яєць.	7	Повторити § 2 ст. 109-110
		Варіння яєць у шкаралупі.	7	Повторити § 4 ст. 111 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EXkmm-3gI8g&t=141s Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: яєць рідких, яєць варених у «мішечок», яєць варених круто (№453).
		Приготування яєць смажених.	7	Повторити § 5 ст. 112-113 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=QGEBlgfvUaw Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: яєчню з помідорами (№1.221), яєчню з

				твердим сиром (№463), яєчню з м'ясними продуктами (№466)
	Гарячий цех Приготування страв і гарнірів з овочів (35 годин)	Приготування страв і гарнірів з варених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна.	7	Повторити § 3 ст. 116-120 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: картопля відварна з цибулею та грибами (№324), картопляне пюре (№326), капуста відварна (№327), пюре з шпинату та яйцем (№335).
		Приготування страв і гарнірів з припущених овочів: морква в молочному соусі.	7	Повторити § 4 ст. 121-122 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: морква в молочному соусі (341), капуста білоголова з соусом (№338).
		Приготування страв і гарнірів з смажених овочів: картопля смажена основним способом, з сирі та відварної картоплі.	7	Повторити § 5 ст. 122-125 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: картопля смажена основним способом, з сирі та відварної картоплі (№353, №354)
		Приготування картоплі смаженої у фритюрі.	7	Повторити § 5 ст. 124 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=CjlkPBh36OU Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: картоплі смаженої у фритюрі (№355)
		Приготування картоплі запеченої.	7	Повторити § 6 ст. 125-126 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: картоплі запеченої в сметанному соусі з грибами та цибулею (№373), картоплі запеченої в молочному соусі (№372)
	Гарячий цех Приготування прісного тіста та виробів з нього (21 годин)	Приготування прісного тіста та виробів з нього: локшина, галушки. Вимоги до якості. Відпуск страв.	7	Повторити § 2 ст. 132-133 Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: локшини домашньої (№1.450), галушок з салом та цибулею (№1.454).

		Приготування прісного тіста та виробів з нього: вареники з різними фаршами. Вимоги до якості. Відпуск страв.	7	Повторити § 2 ст. 128-131 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=sImWw5OBQZk Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: вареники з картоплею та шкварками (№1.437), вареники з квашеною капустою (№1.442), вареники з яблуками та сиром (№1.447)
		Приготування прісного тіста та виробів з нього: пельмені з м'ясом. Вимоги до якості. Відпуск страв.	7	Повторити § 2 ст. 132 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=YysqanM44EQ Закріпити навички та вміння по приготуванню страв: пельмені з м'ясом (№1071)
	Державна кваліфікаційна атестація за професією кухар III розряду		7	