

КУХАР III розряд

Виробниче навчання – 204 години.

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.

Зворотній зв'язок: os-8@ukr.net або Viber

Дата	Тема	Тема уроку	К-с ть год ин	Актуалізація опорних знань учнів
	Тема 1 Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. (6 годин)		6	1. На які групи поділяються підприємства ресторанного господарства? Дайте їм характеристику. 2. Яких правил техніки безпеки потрібно дотримуватися при роботі в кухні-лабораторії? 3. Яких правил санітарії і гігієни потрібно дотримуватися в кухні-лабораторії?
	Тема 2 Робота в цеху для миття посуду. (6 годин)	Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять.	6	1. Яких правил техніки безпеки потрібно дотримуватися в цеху для миття посуду? 2. Які правила миття скляного посуду? 3. Які правила миття столового посуду? 4. Які правила миття столових приборів?

	Тема3 Механічна кулінарна обробка овочів, грибів. (24години)	Ознайомлення з овочевим цехом. Інструктаж за змістом занять. Робота із збірником рецептур. Обробка бульбоплодів, форми нарізування та кулінарне використання.	6	1.Яких правил т/б потрібно дотримуватися при роботі в овочевому цеху? 2. Яке значення овочів у харчуванні? 3.Яка послідовність обробки бульбоплодів? 4. З якою метою калібрують картоплю перед чищенням у МОК? 4.Норми відходів бульбоплодів. 5.Назвіть форми нарізання бульбоплодів. Їх кулінарне використання?
		Обробка коренеплодів, форми нарізування та кулінарне використання..	6	1.Яка харчова цінність коренеплодів? 2.Назвіть форми нарізання коренеплодів. Їх кулінарне використання? 3.Чому обчищені й нарізані не варто зберігати у воді? 4.Визначте скільки обчищеної моркви можна дістати з 30 кг моркви в листопаді і в лютому? 5.
		Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних та томатних овочів, форми нарізування та кулінарне використання.	6	1.В якій послідовності обробляють капусту? 2.Капуста пошкоджена гусінню. Ваші дії? 3.Як освіжити зів'ялу зелень петрушки, кропу, селери? 4.Які овочі відносять до пряних? 5.Складіть технологічну схему підготовки перцю до фаршування? 6.Яку частину ревіню використовують у їжу?

		Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізування та кулінарне використання.	6	1.Які ви знаєте форми нарізування цибулі? Кулінарне використання. 2.Які овочі відносяться до плодових овочів? 3.Правила обробки плодових овочів? 4.Чим ціняться бобові овочі? 5.Як обробляють свіжі гриби? 6.Як підготувати сушені гриби до використання?
	Тема 4 Механічна кулінарна обробка риби, приготування н/ф. (24 години)	Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом. Інструктаж за змістом занять. Робота із збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка риби з лускою.	6	1.Яких правил т/б потрібно дотримуватися в м'ясо-рибному цеху? 2.Яка харчова цінність риби? 3.Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для використання цілою? 4.Чому не рекомендується заморожувати рибу повторно?
		Механічна кулінарна обробка риби без луски.	6	1.Які види безлускатої риби ви знаєте? 2.Як очистити рибу, яка вкрита слизом? 3. Які особливості обробки окуневих риб? 4.Як полегшити видалення луски, що щільно прилягає до шкіри?
		Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби на н/ф з неї : котлети, биточки. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів.	6	1.Які види панірувань ви знаєте? 2.Складіть технологічну карту приготування котлетної маси. 3.Які н/ф з котлетної маси ви знаєте? 4.З якою метою панірують н/ф з котлетної маси? 5.У скільки прийомів панірується н/ф – котлета?

		Приготування котлетної маси з риби та н/ф з неї – тюфтельки, зрази, рулету. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів. Закріплення навичок з теми	6	1.В якому випадку до котлетної маси додають свинний жир? 2.Чим відрізняється котлетна маса для тюфтельок від маси для інших н/ф? 3.Складіть технологічну схему приготування н/ф рулету? 4.Які особливості приготування котлетної маси для рулету?
	Тема 5 Механічна кулінарна обробка м'яса, птиці, м'ясопродуктів. (42 години)	Механічна кулінарна обробка м'яса. Кулінарне розбирання туш яловичини.	6	Прочитати §3 ст. 66-67 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=dgLcI_CNUE8&t=5s Відпрацювати навички та вміння по механічній кулінарній обробці м'яса. Відпрацювати навички та вміння по кулінарному розбиранні туш яловичини.
		Кулінарне розбирання туш свинини, баранини, телятини.	6	Прочитати §3 ст. 67 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=WhrlFxxq7_4M Відпрацювати навички та вміння по кулінарному розбиранні туш свинини, баранини, телятини.
		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – котлети, биточки, шніцель.	6	Прочитати § 4 ст. 68 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=s-_FXhmJPQc Відпрацювати навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – котлети, биточки, шніцель.

		Приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – тюфтельки, рулету, зраз.	6	Прочитати § 4 ст. 68 Відпрацювати навички та вміння по приготуванню котлетної маси з м'яса та н/ф з неї – тюфтельки, рулету, зраз.
		Освоєння прийомів порціонування та панірування н/ф з котлетної маси.	6	Прочитати § 4 ст. 68-69 Відпрацювати навички та вміння по порціонуванню та паніруванню н/ф з котлетної маси.
		Механічна кулінарна обробка субпродуктів.	6	Прочитати § 7 ст. 72-74 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EaVzYqQhq74 Відпрацювати навички та вміння по механічній кулінарній обробці субпродуктів.
		Механічна кулінарна обробка птиці.	6	Прочитати § 7 ст. 72-74 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EaVzYqQhq74 Відпрацювати навички та вміння по механічній кулінарній обробці птиці .
	Тема 6 Приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових. (18 годин)	Інструктаж за змістом занять. Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі.	6	Прочитати § 5 ст. 88-91 Практично відпрацювати приготування 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 макаронних виробів: макарони	6	Прочитати § 5 ст. 92-93

		відварні з жиром, з сметаною, сиром.		Практично відпрацювати приготування страв: макарони відварні з жиром, сметаною, сиром (№753), макарони відварні з овочами (№755).
		Приготування страв з бобових.	6	Прочитати § 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=ZW9xAhrgiel Практично відпрацювати приготування страв: квасоля відварна з томатом і цибулею (№434), горох з салом і цибулею(№432), за збірником рецептур.
	Тема 7 Приготування супів (18годин)	Інструктаж за змістом занять. Приготування овочевої пасеровки.	6	Прочитати § 2 ст. 94 - 95 Практично відпрацювати навички та вміння по приготуванню овочевої пасеровки.
		Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск..	6	Прочитати §3- 4 ст. 95-101 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=HYOEKlXhZo4 Практично відпрацювати приготування страв: юшка картопляна(№215), юшка картопляна з крупою(№219), юшка картопляна з макаронними виробами(№223), юшка картопляна з бобовими(№221) за збірником рецептур.
		Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 6 ст. 106-107 Практично відпрацювати приготування страв: суп молочний з рисовою крупою(№259), суп молочний з макаронними виробами ми(№258), за збірником рецептур.
	Тема 8	Інструктаж за змістом занять. Обробка яєць та яєчних	6	Прочитати § 2- 4 ст. 109-112

	Приготування страв з яєць (12 годин)	продуктів. Варіння яєць у шкарлупі. Вимоги до якості. Відпуск.		Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EXkmm-3gI8g&t=141s Практично відпрацювати приготування страв: відварені яйця у шкарлупі.
		Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 5 ст. 112-113 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=QGEBlgfvUaw Практично відпрацювати приготування страв: яєчня натуральна(№459),яєчня з салом шпик(№460),яєчня з цибулею(№461)
		Інструктаж за змістом занять. Приготування страв і гарнірів з варених овочів. Вимоги до якості.	6	Прочитати § 3 ст. 116-120 Практично відпрацювати приготування страв картопля відварна(№323),картопляне пюре(№326),капуста варена з маслом(№327), гарбуз варений(№328), за збірником рецептур.
		Приготування страв і гарнірів з припущених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 4 ст. 121-122 Практично відпрацювати приготування страв: морква припущена (№337), капуста припущена з соусом(№338), за збірником рецептур.

Тема 9
Приготування страв і гарнірів з овочів
(24 години)

		Приготування страв і гарнірів з смажених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 5 ст. 122-125 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=CjlkPBh36OU Практично відпрацювати приготування страв: картопля смажена(з сирії)(№353), картопля смажена (з сирії) з цибулею(№356), картопля смажена у фритюрі(№355), цибуля фрі, за збірником рецептур.
		Приготування страв і гарнірів із запечених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 6 ст. 125-126 Практично відпрацювати приготування страв: картопля запечена з сиром(№372), капуста запечена з грибами(№373), за збірником рецептур.
		Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять. Приготування начинок.	6	Прочитати § 2 ст. 129-131 Практично відпрацювати приготування начинок: начинка м'ясна з цибулею(№1115), начинка картопляна з грибами та цибулею(№1125), за збірником рецептур.
	Гарячий цех Приготування прісного тіста та виробів з нього (30 годин)	Приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, галушки Вимоги до якості. Відпуск.	6	Повторити § 2 ст. 132-133 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=vTcvIlzmZ4Y Практично відпрацювати приготування страви: локшина домашня(№1106), галушки(№1105) за збірником рецептур.

		Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: вареників з солоним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 2 ст.131 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EUOJXmhmjaE Практично відпрацювати приготування страв: вареники з картоплею, вареники з капустою(№1079), за збірником рецептур.
		Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: вареників з солодким фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 2 ст.131 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=EUOJXmhmjaE Практично відпрацювати приготування страв: вареники з кисломолочним сиром (№1079), за збірником рецептур.
		Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: пельменів Вимоги до якості. Відпуск.	6	Прочитати § 2 ст.132 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщений відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=RF15HuvsGhs Практично відпрацювати приготування страв: пельмені (№1072), за збірником рецептур.