

5 ГРУПА КУХАР;ПЕКАР

12 Тема:Риба:обробка,технологія приготування напівфабрикатів		
18.10.21		Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби
19.10.21		Характеристика родин риб
19.10.21		Окремі види риб
19.10.21		Механічна кулінарна обробка лускатої риби
20.10.21		Розбирання риби з лускою
20.10.21		Види паніровок та їх призначення.
25.10.21		Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів
25.10.21		ЛПР-Механічна кулінарна обробка риби з лускою
26.10.21		ЛПР-Розбирання риби з лускою
26.10.21		ЛПР- Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї
27.10.21		ЛПР- Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї
		Контрольна робота№3

Теми уроків з «Технології приготування їжі» за розкладом