

5 група кухар;пекар

Технологія приготування їжі.

Тема: Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

1 Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями.Механічна кулінарна обробка яєць.

1 Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєчних продуктів.

14.03.2022р Значення страв з яєць у харчуванні. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

15.03.2022р Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості . **Тестування**

Тема:Технологія приготування страв з овочів

Всі теми уроків на сайті . Працюйте над конспектами.

16.03.2022р Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Далі уроки відповідно розкладу.

1 Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної. Вимоги до якості страв.

1 Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат

1 Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір

1 ЛПР-№6 Технологія приготування страв з овочів (овочі відварні та припущені, овочі смажені основним способом). Інструктаж з БЖД

1 ЛПР-№6 Технологія приготування страв з овочів (овочі смажені у жир,і овочі запечені)

1 **Контрольна робота№7**

Тема:Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

1 Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

1 Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього:локшини вареників з різними фаршами. Вимоги до якості.

1 Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості.

1 ЛПР- Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього (вареники з різними фаршами)

1 ЛПР- Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього (локшина домашня)

1 ЛПР- Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього (Галушки)

1 ЛПР- Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього (Пельмені)

1 **Контрольна робота№8**

“Організація виробництва та обслуговування ”

Тема 3 Посуд для закладів ресторанного господарства

14.03.2022 Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Вимоги до посуду.

- 1 Характеристика, призначення та види столового посуду

Тема 4 Торгівельна частина закладів ресторанного господарства

1 Характеристика приміщень для відвідувачів, їх розміщення . Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень

- 1 Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів.

- 1 Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.

- 1 **Контрольна робота**