

Виробниче навчання: кухар 4 розряду

Дата уроку	Тема	Тема уроку	К-сть годин	Актуалізація
	Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів (12 годин)	Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.	6	1.Яких правил санітарії та гігієни потрібно дотримуватись при розробці риби? 2. Як організувати робоче місце для розробки риби? 3.Яку за розмірами використовують рибу на порційні-шматки кругляки? 4.Під яким кутом нарізають рибу на порційні шматки кругляки. 5. Яку рибу за розмірами використовують для розбирання риби на чисте філе? 6. Під яким кутом нарізають рибу для смаження порційними шматками?
		Підготовка риби для фарширування цілою, порційними кусками, кругляками, та коропа фаршированого гречаною кашею.	6	1. Яку рибу використовують для фарширування? 2. Яку начинку можна використовувати для фарширування риби? 3. Як обробляють щуку для фарширування? 4. Як обробляють судака для фарширування цілим? 5. Як обробляють коропа для фарширування цілим? 6. Як обробляють рибу для фарширування порційними шматками?
	Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці	Кулінарне розбирання туш великої та дрібної худоби. Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.	6	1. Які операції передбачає розбирання пів туші яловичини. 2. З яких частин складається передня частина туші яловичини?

	(30 годин)			3. Які частини туші яловичини використовують для смаження? 4. Які частини туші яловичини використовують для тушкування та варіння? 5. З яких операцій складається розбирання свинячих, баранячих, телячих туш? 6. Які частини свинячої туші використовують для смаження?
		Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	6	1. Як розділяють напівфабрикати з яловичини? 2. Які напівфабрикати належать до великошматкових? 3. Які напівфабрикати належать порційних? 4. З якої частини туші яловичини нарізають н/ф ромштекс? 5. Під яким кутом нарізають напівфабрикат ромштекс? 6. З якої частини туші яловичини нарізають н/ф лангет? 7. Під яким нарізають напівфабрикат лангет? 8. При нарізанні якого напівфабрикату допускається товщина жиру не більше?
		Приготування дрібно шматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід	6	1. З якої частини туші яловичини нарізають н/ф азу? 2. Яких розмірів потрібно дотримуватись при нарізанні н/ф азу? 3. Чим відрізняється н/ф азу від н/ф гуляш? 4. З якої частини туші яловичини нарізають н/ф гуляш? 5. З якої частини туші яловичини нарізають н/ф печеня по домашньому?

		напівфабрикатів. Вимоги до якості		6. Як вимоги до н/ф печеня по домашньому? 7. З якої частини туші яловичини нарубують н/ф рагу? 8. Який відсоток кісток повинен бути в н/ф рагу?
		Приготування натурально-січеної маси м'яса та н/ф: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські.	6	1. Як приготувати натурально січену масу? 2. Чим відрізняється натурально січена маса від котлетної? 3. Які напівфабрикати готують з натурально січеної маси? 4. Які вимоги до напівфабрикату біфштекс січений? 5. Які вимоги до напівфабрикату биточки по-селянськи? 6. Які вимоги до напівфабрикату котлети полтавські?
		Заправка птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети По-жарські, котлети, биточки та ін. Вимоги до якості, терміни зберігання.	6	1. Чим цінне м'ясо птиці? 2. У якій послідовності обробляють птицю? 3. Як заправляють птицю у кишеньку? 4. Як заправляють птицю у кишеньку? 5. У якій послідовності розробляють птицю? 6. Які вимоги ставлять до якості напівфабрикатів з птиці та дичини?
	Приготування супів (18 годин)	Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого, київського,	6	1. Що являється обов'язковими складовими частина борщу? 2. На яких бульйонах готують борщі? 3. Як нарізають овочі для борщу українського? 4. Яка особливість подачі борщу українського?

		чернігівського, з чорносливом, грибами та ін. Відпуск страв.		6. Як підготувати буряк для приготування борщу львівського? 7. Яка особливість подачі борщу львівського? 8. Яка особливість тушкування буряка при приготуванні борща київського? 9. Яка особливість приготування борща зеленого?
		Приготування щів: із свіжою капустою і картоплею, зелених та ін. Приготування супу овочевого. Відпуск страв.	6	1. Що являється основним продуктом при приготуванні щів? 2. Як нарізають овочі для приготування щів із свіжої капусти? 3. Якщо свіжа капуста має гіркий смак ваші дії? 4. Як підготувати квашену капусту? 5. Яку зелень використовують для приготування щів зелених? 6. При якому нагріві варять суп. Чому? 7. З якою метою настоюють суп після варіння?
		Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску страв.	6	1. Що являється відмінною особливістю супів пюре? 2.Що являється основою супів пюре? 3. Для чого протерті продукти з'єднують з білим соусом? 4. Як називається суп, якщо перед подаванням його заправляють льезоном з жовтків і вершків? 5. Які вимоги до якості супів-пюре? 6. Як нарізають овочі для приготування борщу холодного? 7. Яка особливість подачі борщу холодного?

	Приготування соусів (12 годин)	Приготування соусів на бульйонах та їх похідних. Приготування молочних і сметанних соусів. Вимоги до якості.	6	1. Яке значення у харчуванні мають соуси? 2. На які групи поділяють соуси за способом приготування? 3. Які соуси називають похідними? 4. Які бульйони використовують для приготування соусів? 5. Яка технологія приготування червоно основного? 6. Які похідні ви знаєте? 7. Яка технологія приготування соусу білого основного? 8. Які похідні ви знаєте? 9. які вимоги до якості соусів.
		Приготування холодних соусів і заправок, солодких соусів.	6	1. З яких фруктів можна приготувати солодкі соуси? 2. Який загусник використовують для солодких соусів? 3. Яка технологія приготування соусу абрикосового? 4. Які правила подачі солодких соусів? 5. Що являється основою при приготуванні холодних соусів? 6. Яка технологія приготування соусу майонез з корнішонами? 7. Які види заправок ви знаєте? 8. Як приготувати заправку для салатів? 9. Чим відрізняється заправка для салатів від гірчичної?
	Нарізання овочів складними формами.	Нарізання овочів складними формами, складання композицій.	6	1. Якими складними формами нарізають картоплю? 2. Якими складними формами нарізають моркву? 3. Які фігурні форми можна нарізати з овочів?

	Елементи оформлення страв (6 годин)	Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.		4. Яких правил потрібно дотримуватися при оформленні страв? 5. Яких правил потрібно дотримувати при складанні композицій?
	Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів (12 годин)	Приготування страв і гарнірів із смажених овочів. Вимоги до якості. Відпуск	6	1. Яке значення мають страви з овочів у харчуванні людини? 2. Які є способами смаження овочів? 3. При якій температурі смажать овочі основним способом? 4. При якій температурі смажать овочі у фритюрі? 5. Як смажать картоплю основним способом? 6. Який відсоток усмажування картоплі? 7. З якою метою ставлять овочі в жарову шафу? 8. Яка технологія приготування цибулі фрі? 9. Який відсоток усмажування цибулі фрі? 10. Вимоги до подачі смажених страв.
		Приготування страв із запечених і тушкованих овочів.	6	1. Які загальні правила тушкування овочів? 2. З якою метою капусту ошпарюють перед тушкуванням? 3. Як нарізають капусту для тушкування? 4. Як нарізають овочі для приготування картоплі тушованої? 5. Яка технологія приготування картоплі тушованої? 6. Як нарізають овочі для приготування рагу? 7. Яка технологія приготування рагу з овочів? 8. Яка особливість подачі рагу з овочів?

	Приготування страв з яєць та сиру (12 годин)	Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів	6	1. Яка харчова цінність яєць? 2. Як підготувати яйця до використання? 3. Як поділяють страви із яєць за способом теплової обробки? 4. Які спеціальні казани використовують для варіння яєць? 5. Яка особливість варіння яєць без шкаралупи? 6. Яка технологія приготування яєчної кашки? 7. Яка особливість подачі яєчної кашки? 8. Яка особливість приготування омлету натурального? 9. Яка технологія приготування яєчні з сиром?
		Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск. Вимоги до якості.	6	1. Яка харчова цінність сиру? 2. Який сир використовують для приготування холодних страв? 3. Яка технологія приготування сирної маси з горіхами? 4. Яка технологія приготування лінових вареників? 5. Які правила подачі лінових вареників? 6. Яка технологія приготування вареників запечених? 7. Які продукти використовують для приготування пудингу з сиром? 8. Який спосіб теплової приготування використовують для пудингу із сиру? 9. Правила подачі пудингу із сиру?
	Приготування страв і гарнірів з крупів,	Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск.	6	1. Яких правил санітарії та гігієни потрібно дотримуватись в гарячому цеху? 2. Як класифікують каші за консистенцією? 3. Як підготувати пшоняну крупу до варіння?

	макаронних виробів і бобових (12 годин)			4. З якою метою ошпарюють пшоняну крупу? 5. Які є способи варіння рису? 6. Яка технологія приготування пудингу пшоняного? 7. Правила відпуску пудингу пшоняного? 8. Технологія приготування манних биточків? Правила подачі манних биточків?
		Приготування страв з макаронних виробів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	1. Яким способом варять макарони для подачі з сиром, сметаною, та іншими продуктами? 2. Як варять макарони відкидним способом? 3. Як варять макарони не зливним способом? 4. Чи можна промивати макарони холодною водою? 5. Як підготувати кисломолочний сир для страв з сиром? 6. Як готують і подають бабку з локшини та сиру? 7. Як готують і подають макаронник?
	Приготування страв з риби та морських продуктів (30 годин)	Приготування риби відварної, припущеної, запеченої. Добір соусів, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	1. Яке значення рибних страв у харчуванні людини? 2. Як змінюються основні речовини під час теплової обробки? 3. Як варять і відпускають рибу? 4. Як припускають рибу і відпускають? 5. Поясніть чому риба припущена смачніше, ніж варена? 6. Технологія приготування страви карасі запечені в сметані?
		Приготування риби смаженої основним способом, у фритюрі, запеченої. Добір соусів, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	1. Які способи використовують для смаження риби? 2. Які жири використовують для смаження риби? 3. Правила смаження риби? 4. Які вимоги до смажених страв з риби? 5. Технологія приготування риби смаженої основним способом?

				6. Технологія приготування риби смаженої в тісті кляр? 7. Особливості подачі риби смаженої в тісті кляр?
		Приготування риби фаршированої. Вимоги до якості. Правила відпуску.	6	1. Як підготувати щуку до фарширування? 2. Як підготувати коропа для фарширування? 3. Складіть технологічну схему приготування страви «Риба фарширована цілою»? 4. Який спосіб теплової обробки використовують для приготування риби фаршированої? 5. Які правила подачі риби фаршированої цілою? 6. Який спосіб теплової обробки використовують для приготування риби фаршированої?
		Приготування страв з рибної натурально січеної маси. Вимоги до якості. Відпуск.	6	1. Яку рибу за кількістю кісток використовують для натурально січеної маси? 2. Як розробити рибу на чисте філе? 3. Як готують рибну натурально січену масу? 4. Які напівфабрикати з рибної натурально січеної маси знаєте? 5. Технологія приготування страви ковбаски рибні? 6. Які правила відпуску ковбасок рибних? 7. Технологія приготування страви січених рибних українських? 8. Які правила відпуску страви січених рибних українських?

		Приготування страв з нерибних продуктів моря. Вимоги до якості. Відпуск.	6	1. Назвіть класифікацію не рибних продуктів моря морського промислу? 2. Для приготування яких страв використовують нерибні продукти моря? 3. Як готують і відпускають страву креветки відварні? 4. Як готують і відпускають страву кальмари в сметанному соусі? 5. Яка особливість приготування страви морський гребінець з соусом? 6. Як готують і подають крабів?
	Приготування страв з м'яса, сільськогоспо-дарської птиці та субпродуктів (36 годин)	Приготування страв з відварного м'яса. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусів. Відпуск	6	1. Загальні правила варіння м'яса? 2. Як визначити готовність вареного м'яса? 3. Чому м'ясо варять масою не більше 1,5 – 2 кг? 4. Чому у грудинки з внутрішнього боку підрізують плівку перед варінням? 5. Як подають варене м'ясо? 6. Як готують і подають кролика відварного? 7. Як готують і подають курей відварних?
		Приготування страв із смаженого м'яса. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусів. Відпуск	6	1. Які частини яловичини використовують для смаження? 2. Назвіть посуд, який використовують для смаження. 3. Які частини свинини використовують для смаження? 4. При якій температурі смажать м'ясо? 5. Який відсоток втрат маси при смаженні м'яса великим шматком? 6. Який гарнір використовують до смаженої баранини? 7. Який термін зберігання м'яса смаженого великим шматком?

				8. Як готують і подають лангет? 9. Як готують і подають антрекот?
		Приготування тушкованих страв з м'яса. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусів. Відпуск	6	1. Які частини яловичини використовують для тушкування? 2. Скільки способів використовують для тушкування м'яса? 3. Які зміни відбуваються у м'ясі під час теплової обробки? 4. Як готують і подають м'ясо тушковане великим шматком? 5. Як готують і подають азу? 6. Як готують і подають рагу? 7. Як готують і подають печеню по-київські?
		Приготування та відпуск страв з січеного м'яса.	6	1. Якій тепловій обробці піддають страви з січеного м'яса? 2. Які органолептичні ознаки мають готові страви з січеного м'яса? 3. Який гарнір подають до страви «Біфштекс січений»? 4. Як подають страву «Биточки по селянськи»? 5. Як готують і подають страву ромштекс січений? 6. Як готують і подають котлети полтавські? 8. Як готують і подають шніцель натуральний?
		Приготування страв з котлетної маси. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусів. Оформлення та відпуск.	6	1. Якій тепловій обробці піддають страви з котлетної маси м'яса? 2. Як готують і подають рулет з котлетної маси м'яса? 3. Які гарніри використовують до страв з котлетної маси?

				4. Як готують і подають зрази з котлетної маси мяса? 5. Які вимоги до якості до страв з котлетної маси мяса? 6. З якими соусами подають страви смажені страви з котлетної маси м'яса?
		Приготування страв із субпродуктів. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусів. Відпуск	6	1. Які страви готують із субпродуктів? 2. Якими способами теплової обробки готують субпродукти? 3. Яке значення у харчуванні людини мають страви із субпродуктів? 4. З якою метою субпродукти тушкують при слабкому варінні? 5. Як готують і подають мозок відварний? 6. Як готують і подають печінку смажену? 7. Як готують і подають язик відварний?
	Приготування холодних страв і закусок (24 години)	Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.	6	1. Які правила оздоблення бутербродів? 2. Правила нарізання бутербродів 3. Які правила подачі бутербродів? 4. Які хлібобулочні вироби використовують для бутербродів? 5. Які рибні продукти використовують для приготування бутербродів? 6. Як готують і подають закриті бутерброди? 7. Як готують і подають гарячі бутерброди?
		Приготування салатів із сирих, варених овочів.	6	1. Скажіть, як ви розумієте термін «салат»? 2. Які овочі використовують для приготування салатів?

		Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.		3. Як нарізають овочі для салатів? 4. Назвіть термін зберігання заправлених салатів? 5. Чим заправляють салати? 6. Яка норма виходу салатів? 7. Як класифікують салати?
		Приготування салатів і холодних закусок з м'яса. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.	6	1. У якому цеху готують салати та холодні закуски з м'яса? 2. Яка температура подачі холодних закусок з м'яса? 3. Для салату м'ясного продукти нарізають? 4. Чим відрізняється салат м'ясний від столичного? 5. Коли заправляють салати з м'яса? 6. Як готують і подають салат столичний? 7. Як готують і подають рулет полтавський?
		Приготування холодних закусок з риби. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.	6	1. Що входить в асортимент холодних страв і закусок з риби? 2. Яку рибу можна використовувати для заливання? 3. Технологія приготування риби заливної з гарніром 4. Як нарізають салат для салату рибного? 5. Інгредієнти для салату з креветками нарізають? 6. Які висуваються вимоги до збереження та терміну реалізації холодних страв та салатів з м'яса та риби? 7. Правила подачі риби заливної?
	Приготування солодких страв і напоїв (12 годин)	Приготування компотів, желе. Відпуск. Вимоги до якості.	6	1. Як готують і подають компот із сухофруктів? 2. Як готують і подають компот із свіжих ягід? 3. Агар-це....? 4. Желати-це?

				5. З чого отримують харчовий пектин? 6. Чому желатин не можна кип'ятити? 7. Що таке сироп?
		Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук, пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості.	6	1. Як підготувати яблука до запікання? 2. Як готують і подають яблука печені? 3. Як готують і подають яблука смажені? 4. Як готують і подають пудинг рисовий? 5. Як готують і подають зрази манні? 6. Як готують і подають шарлотку з яблук. 7. Яка температура подачі шарлотки з яблук?
	Приготування тіста та виробів з нього (24 години)	Приготування млинчиків з різними начинками. Вимоги до якості страв. Відпуск.	6	1. Яку сировину використовують для приготування млинчиків? 2. Як підготувати сировину для приготування млинчиків? 3. Технологія приготування млинчиків? 4. Якої товщини повинні бути млинчики? 5. З чим подають млинчики? 6. З якими начинками готують млинчики? 7. Вимоги до якості млинчиків?
		Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього	6	1. Як підготувати інгредієнти до використання? 2. яка технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом? 3. Як можна визначити готовність тіста? 4. Тісто стало кислим в чому причина? 5. Процес бродіння проходить повільно, як виправити?

				6. Яка технологія приготування пампушок? 7. Яка технологія приготування пиріжків печених?
		Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього	6	1. Чому тісто називається дріжджовим? 2. Яка технологія приготування тіста опарним способом? 3. Як можна визначити готовність тіста? 4. Борошно якого гатунку використовують для дріжджового тіста опарним способом? 5. Які вимоги до якості пресованих дріжджів? 6. Яка готують і подають розтягаї? 7. Як готують і подають ватрушки?
		Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього	6	1. Які інгредієнти використовують для здобного прісного тіста? 2. Який розпушувач використовують для прісного здобного тіста? 3. Яких умов потрібно дотримуватися при приготуванні прісного здобного тіста? 4. Якими способами готують тісто? 5. При якій температурі випікають пиріг з повидлом? 6. Як готують і подають пиріг з повидлом? 7. Як готують і подають кошик?
	Організація обслуговування (12 годин)	Столовий посуд і столові прибори, які застосовуються для обслуговування споживачів на підприємствах різних типів. Миючі та	6	1. За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни? 2. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою? 3. Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв. 4. Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

		дезінфікуючі засоби для миття посуду.		5. Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського. 6. Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв? 7. Що таке дезінфікуючі засоби? 8. Яких правил техніки безпеки потрібно дотримуватись під час використання миючих засобів?
		Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.	6	1. Ким і як на підприємствах громадського харчування проводиться бракераж готових страв? 2. Які цілі і склад бракеражної комісії? 3. Які страви і кулінарні вироби забороняється залишати на наступний день? 4. Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до нереалізованої продукції? 5. Бракераж-це?